



5445 BCN

Crock-Pot[®] Stoneware Slow Cooker

The Original and America's #1 Brand of Slow Cookers



Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid. **CAUTION:** Never submerge the heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Turn control to OFF before unplugging from wall outlet. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to Rival® (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Rival® may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated Crock-Pot® slow cooker.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE CROCK-POT® SLOW COOKER.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

IMPORTANT NOTE: Some countertops, especially the Corian® brand, and other surfaces, are not designed to withstand the slow heat generated by your Crock-Pot® brand slow cooker. On such surfaces we recommend the use of a heat-resistance pad or trivet. Rival® is not liable for any damage caused to such surfaces.

HOW TO USE YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH** equals about 2 to 2½ hours on **LOW**.
2. Frozen foods such as vegetables and shrimp may be used as part of a recipe. However, do not cook frozen meats (such as roasts or chickens) unless you first add at least 1 cup of warm liquid. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden changes in temperature. Cook recipes containing frozen meats an additional 4 to 6 hours on **LOW**, or 2 hours on **HIGH**.
3. Always cook with the lid on.
4. Follow recommended cooking times.
5. Do not use slow cooker stoneware for storage of food.
6. Do not reheat foods in your Crock-Pot® slow cooker.
7. Do not set heated unit filled with food on a finished wood table.
8. Unplug when cooking is done and before cleaning.
9. Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burners or under broiler.

HOW TO CLEAN YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER

Unplug unit. **CAUTION:** Never submerge heating unit in water or other liquid.

REMOVABLE STONWARE

- The removable stoneware goes safely into the dishwasher, or may be washed in hot soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds – a cloth, a sponge or rubber spatula will usually remove the residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner (such as Bon-Ami® Polishing Cleanser) or vinegar.
- The outside case may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

CARE OF STONWARE

As with any fine ceramic, the stoneware bowl will not withstand the shock of sudden temperature changes.

- If the stoneware has been preheated or is hot to the touch, do not put in cold foods. Do not preheat Crock-Pot® slow cooker before using unless specified in the recipe. The stoneware should be at room temperature before adding hot foods.
- To wash your stoneware right after cooking, use hot water. Do not pour in cold water if the stoneware is hot.

HINTS

- Trim fats and wipe meats well to remove residue. (If meats contain fats, brown in a separate skillet or broiler and drain well before adding to cooker.) Season with salt and pepper. Place meat in cooker on top of vegetables.
- For roasts and stews, pour liquid over meat. Use no more liquid than specified in the recipe. More juices in meats and vegetables are retained in slow cooking than in conventional cooking.
- Most vegetables should be thinly sliced or placed near the sides or bottom of the stoneware. Meats generally cook faster than most vegetables in a slow cooker.
- Use whole leaf herbs and spices for best and truest flavor for all-day cooking. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.
- Because there is no direct heat at the bottom, always fill the stoneware at least half full to conform to recommended times. Small quantities may be prepared, but cooking time will be affected.
- A specific liquid called for in a recipe may be varied if an equal quantity is substituted. (Such as substituting a 10¾ ounce can of soup plus 4 ounces of water for a 14½ ounce can of tomatoes OR ½ cup beef or chicken broth for ½ cup of wine, etc.)
- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acid foods (**NOTE:** Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening). Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with 3 times their volume of unsalted water and bring to a boil. Boil 10 minutes, reduce heat, cover and allow to simmer 1½ hours or until beans are tender. Soaking in water, if desired, should be completed before boiling. Discard water after soaking or boiling.
- The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.

QUESTIONS AND ANSWERS

- Q** *“What if the food isn’t done after 8 hours...when the recipe says 8 to 10 hours?”*
- A** This is due to voltage variations which are commonplace everywhere; altitude; or even extreme humidity. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances; however, it can slightly alter the cooking times. Allow plenty of time, and remember, it is practically impossible to overcook. You will learn through experience whether to decrease or increase cooking times.
-
- Q** *“Must the Crock-Pot® slow cooker be covered? Is it necessary to stir?”*
- A** Cook with the cover on. The slow cooker will not recover heat losses quickly when cooking on **LOW** setting. Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the cover for checking cooking progress or stirring. Never remove cover during the first 2 hours when baking breads or cakes. It is not necessary to stir while cooking on **LOW** heat. While using **HIGH** heat for short periods, occasional stirring improves the distribution of flavors.
-
- Q** *“How about thickening the juices or making gravy?”*
- A** Add some quick-cooking tapioca to any recipe when you want to make a thick gravy. Add the tapioca at the beginning and it will thicken as it cooks! Or you may remove the solid foods, leaving the juices. Prepare a smooth paste of approximately ½ cup flour or cornstarch to ½ cup water or 4 tablespoons melted butter. Pour mixture into liquid in stoneware and stir well. Turn to **HIGH** and when it comes to a boil (about 15 minutes) it’s ready.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q “Can I cook a roast without adding water?”

A Yes – if cooked on **LOW**. We recommend a small amount because the gravies are especially tasty. The more fat or “marbling” the meat has, the less liquid you need. The liquid is needed to properly soften and cook vegetables.

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES

This guide is designed to help you adapt recipes to the Crock-Pot® slow cooker — your own favorites and prized recipes collected from friends, food companies, newspapers and magazines. Our aim is to save preparation time with fewer steps and dishes...and to keep cooking simple. In most cases, all ingredients can go into your slow cooker in the beginning and can cook all day. Many preparatory steps are unnecessary when using the Crock-Pot® slow cooker. A few hints:

- Allow sufficient cooking time.
- Cook with cover on.
- Do not add as much water as some recipes indicate.
- Remember — liquids don’t “boil away” as in conventional cooking. Usually you’ll have more liquid at the end of cooking instead of less.
- It’s “one-step” cooking: many steps in recipes may be deleted. Add ingredients to the stoneware at one time and cook 8 to 12 hours (add any liquid last).
- Vegetables do not overcook as they do when boiled in your oven or on your range. Therefore, everything can go into the Crock-Pot® slow cooker at one time. **EXCEPTION:** milk, sour cream or cream should be added during last hour of cooking.

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES (CONT.)

IF RECIPE FOR OVEN SAYS:	COOK ON LOW IN SLOW COOKER:	OR COOK ON HIGH IN SLOW COOKER:
15 to 30 minutes	4 to 6 hours	1½ to 2 hours
35 to 45 minutes	6 to 10 hours	3 to 4 hours
50 minutes to 3 hours	8 to 18 hours	4 to 6 hours

TIME GUIDE

Most uncooked meat and vegetable combinations will require at least 8 hours on **LOW**.

PASTA AND RICE

If recipe calls for cooking noodles, macaroni, etc., cook on rangetop before adding to slow cooker. Don’t overcook — just until slightly tender. If cooked rice is called for, stir in with other ingredients; add ¼ cup extra liquid per ¼ cup of raw rice. Use long grain converted rice for best results in all-day cooking.

LIQUIDS

Use less in slow cooking — usually about half the recommended amount. One cup of liquid is enough for any recipe unless it contains rice or pasta.

SAUTEING VEGETABLES

Generally not necessary! Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients. **ONLY EXCEPTION:** eggplant should be parboiled or sauteed, due to strong flavor. Since vegetables develop their full flavor potential with slow cooking, expect delicious results even when you reduce quantities. Because vegetables take longer to cook than meat, slice or chop them when possible.

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES (CONT.)

HERBS AND SPICES

Leaf or whole herbs and spices are preferred, but their flavor power may increase — use half the recommended amount. If you use ground herbs and spices, add during last hour of cooking.

MILK

Milk, cream and sour cream tend to break down during extended cooking. When possible add during last hour of cooking. Condensed soups may be substituted for milk, etc., and can cook for extended times.

SOUPS

Some soup recipes call for 2 to 3 quarts of water. Add other soup ingredients to Crock-Pot® slow cooker; then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time. If milk-based recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups water. Then during last hour of cooking, stir in milk or cream as called for.

The oval Crock-Pot® slow cooker is perfect for so many of your favorite foods. Use the recipes in this book as a guide, then adapt your favorite recipes or select a variety of new cuts or dishes to try.

FOR EXAMPLE

- Larger roasts, chickens and hams are perfect. Select boneless roasts or hams ranging from 3 to 8 pounds. Whole chickens or hens, up to about 5 pounds fit perfectly.
- Bone-in cuts like ribs, loin cuts, or turkey pieces fit easily. Spare ribs or country-style ribs, up to 2 (3 to 4 pounds each) slabs easily fit. Bone-in, 3 to 5 pound pork loin roasts or hams may now be slow-cooked to perfection. Cook turkey legs, thighs and breasts, up to approximately 6 pounds.
- No need to cut or stack pieces of meat. The shape is natural for blade or arm pot roasts, chop or ham steaks.

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES (CONT.)

- If you prefer to select a smaller roast, ranging from 2 to 4 pounds, you can surround it with plenty of vegetables. Surround pot roast with potatoes and carrots or cook plenty of cabbage with corned beef.
- Specialty dishes such as stuffed chops or steak rolls, stuffed cabbage leaves, stuffed peppers, or baked apples can be arranged singled layer so they cook easily and serve attractively.

Always remember, the size of the meat is just an estimate. The exact weight of a roast that can be cooked in the oval Crock-Pot® slow cooker will depend on the specific cut, meat configuration and bone structure. Do not overfill the bowl. Meat should be positioned so that it rests in the stoneware and does not hold the lid up.

THE RECIPES

The following recipes in the manual are designed for a 4 quart slow cooker. Based on your model increase recipe by half. The recipes in this book may be used, as printed, in the 4, 4½, 5, 5½, 6 or 6½ quart oval or round Crock-Pot® slow cookers. Of course, larger roasts may be cooked in the 5½, 6 and 6½ quart unit and tips for these larger units are noted when applicable by the recipe.

POT ROAST OF BEEF

3 medium potatoes, thinly sliced	1 teaspoon salt
2 large carrots, thinly sliced	½ teaspoon ground black pepper
1 onion, sliced	½ cup water or beef broth
1 (3 to 4-lb.) boneless beef rump roast	

Put vegetables in bottom of stoneware. Salt and pepper meat, then place in pot on top of vegetables. Add liquid. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 5 to 6 hours).

HICKORY SMOKED BRISKET

1 (3 to 4-lb.) beef brisket	½ teaspoon each celery salt,
½ cup liquid smoke	garlic salt and onion powder

Place brisket on a large piece of aluminum foil. Sprinkle generously with ¼ cup of liquid smoke and ½ teaspoon each of celery salt, garlic salt and onion powder. Wrap well and put into stoneware. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 4 to 6 hours). Slice brisket into thin slices. Serve warm with juices poured over each slice.

THE RECIPES

CORNED BEEF AND CABBAGE

3 carrots, cut into thick slices	1 cup water
1 (3-lb.) corned beef brisket	½ to 1 small head cabbage, cut
2 medium onions, quartered	into wedges

Put all ingredients, except cabbage wedges in stoneware in order listed. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 5 to 6 hours). Add cabbage wedges to liquid, pushing down to moisten. Turn to **HIGH** and cook and additional 2 to 3 hours. **5½ - 6½ QUART UNITS**: You may cook 2 (3 lbs. each) corned beef briskets if desired. Add listed amounts of vegetables and cook as directed.

FAJITA STEAK ROLLS

2 beef top round or flank steaks, about	2 tablespoons fresh cilantro, minced
1 to 1½-lbs. each, cut ¼-inch thick	2 cloves garlic, minced
1 tablespoon olive oil	2 tablespoons lime juice
1 medium onion, chopped	1 jalapeño pepper, seeded and minced
½ cup chopped green bell pepper	1 can (2-oz.) chopped green chilies
½ cup chopped red bell pepper	1 cup salsa or picante sauce, divided

Rub both sides of meat with olive oil. Combine remaining ingredients except salsa in mixing bowl and blend well. Measure out about half of vegetable mixture and set aside for later use. Spoon remaining vegetable mixture evenly over each steak. Roll steaks, beginning at narrow end, jelly-roll fashion. Tie with kitchen string. Place beef rolls in stoneware. Spoon ¼ cup salsa evenly over beef rolls. Cover and cook on **LOW** for 8 to 10 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours). Meanwhile, stir ½ cup salsa into reserved vegetable mixture. Cover and refrigerate. Spoon remaining ¼ cup salsa over beef rolls during last 15 minutes of cooking. Slice steaks into serving portions and accompany with vegetable-salsa mixture.

THE RECIPES

SWISS STEAK

2 round steaks, about ½-lb. each, 1 large onion, thinly sliced
 ¼ cup all-purpose flour cut ¾-inch thick
 2 carrots, sliced 2 stalks celery, chopped
 ½ teaspoon ground black pepper 1 can (15-oz.) tomato sauce

Cut round steak into serving pieces. Place flour, salt and pepper in plastic bag. Add steak pieces, a few at a time, shake to cover with flour mixture. Place onion slices in bottom of stoneware; add meat on top. Top with carrots and celery and cover with tomato sauce. Cover and cook on **LOW** for 8 to 10 hours (**HIGH**: 3 to 5 hours).

BARBEQUED RIBS

2 slabs pork spareribs (3 to 4 lbs. each) 1 onion, sliced
 ½ teaspoon salt 1 jar (16-oz.) barbeque sauce
 ½ teaspoon ground black pepper

Rub each side of spareribs with salt and pepper. Cut ribs into serving portions. Place ribs in broiler pan and broil 15 minutes or until browned. Drain. Put sliced onion in stoneware. Place rib sections on top on onions, pour barbeque sauce on top. Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours).

THE RECIPES

POT ROASTED PORK

1 (4 to 5-lb.) boneless pork loin roast 2 bay leaves
 ½ teaspoon salt 1 whole clove
 ¼ teaspoon ground black pepper ½ cup water
 1 clove garlic, slivered 1 tablespoon soy sauce
 2 medium onions, sliced

Rub pork roast with salt and pepper. Make tiny slits in meat and insert slivers of garlic. Put 1 sliced onion in bottom of stoneware. Add pork roast, remaining onion, and other ingredients. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH**: 5 to 6 hours).

5 ½ - 6 ½ QUART: You may cook a 5 to 6 pound roast if desired. Add listed amounts of vegetables and cook as directed.

NOTE: For additional browning, broil pork loin before slow cooking. Place roast in broiler pan; broil 15 to 20 minutes or until lightly browned; drain, place in stoneware and continue as recipe directs.

PORK CHOPS ON RICE

½ cup brown rice ¼ teaspoon ground black pepper
 ¾ cup converted white rice 4 to 6 boneless pork chops,
 ¼ cup butter or margarine ¾- to 1-inch thick
 ½ cup chopped onion 1 can (10.5-oz.) beef consomme
 1 can (4-oz.) sliced mushrooms, drained 2 tablespoons Worcestershire sauce
 1 teaspoon dried thyme, divided ½ teaspoon paprika
 ½ teaspoon rubbed sage ¼ teaspoon ground nutmeg
 ½ teaspoon salt

Spray inside of stoneware with non-stick vegetable coating. Combine white and brown rice with butter in skillet. Saute over medium-high heat, stirring occasionally, until rice is golden brown. Remove from heat and stir in onion, mushrooms, ½ teaspoon thyme, sage, salt and pepper. Pour rice mixture into slow cooker. Arrange chops over rice. Combine consomme and Worcestershire sauce and pour over chops. Combine remaining thyme, paprika and nutmeg; sprinkle over chops. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours).

THE RECIPES

HERBED TURKEY BREAST

1 turkey breast (4 to 5-lb.) fresh or thawed	½ teaspoon dry basil leaves
2 tablespoons butter or margarine	½ teaspoon rubbed sage
¼ cup garden vegetable-flavored whipped cream cheese	½ teaspoon dry thyme leaves
1 tablespoon soy sauce	¼ teaspoon ground black pepper
1 tablespoon fresh minced parsley	¼ teaspoon garlic powder

Place turkey in stoneware. Combine remaining ingredients and brush over turkey. Cover and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH** 5 to 6 hours).

THE RECIPES

CAROLINA BARBEQUED PORK

2 onions, quartered	4 teaspoons Worcestershire sauce
2 tablespoons brown sugar	1 ½ teaspoons crushed red pepper flakes
1 tablespoon paprika	1 ½ teaspoons sugar
2 teaspoons salt	½ teaspoon dry mustard
½ teaspoon ground black pepper	½ teaspoon garlic salt
1 (4 to 6 pound) boneless pork butt or shoulder roast	¼ teaspoon cayenne
¾ cup cider vinegar	Hamburger buns
	Coleslaw, optional

Place onions in stoneware. Combine brown sugar, paprika, salt and pepper; rub over roast. Place roast over onion.

Combine vinegar, Worcestershire sauce, red pepper flakes, sugar, mustard, garlic salt and cayenne; stir to mix well. Drizzle about one third vinegar mixture over roast; cover and refrigerate remaining vinegar mixture. Cover stoneware and cook on **LOW** 10 to 12 hours (**HIGH** 4 to 6 hours). Drizzle about one third reserved vinegar mixture over roast during last half hour of cooking. Remove meat and onions, drain. Chop or shred meat and chop onions. Serve meat and onions on buns. If desired, top sandwiches with coleslaw. Pass remaining vinegar mixture to drizzle over sandwiches.

CHICKEN IN A POT

2 carrots, sliced	1 teaspoon salt
2 onions, sliced	½ teaspoon ground black pepper
2 stalks celery, cut into 1-inch pieces	½ cup water, chicken broth or white wine
1 whole broiler/fryer chicken, 3 to 4-lb.	½ teaspoon dried basil

Put carrots, onion and celery in bottom of stoneware. Place whole chicken on top of vegetables. Sprinkle with salt and pepper and add liquid over top. Sprinkle basil over top. Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 3 ½ to 5 hours, using 1 cup water). Remove chicken and vegetables with spatula.

THE RECIPES

CHICKEN WITH 40 CLOVES OF GARLIC

2 sprigs fresh thyme	1 (4-lb.) whole broiler/fryer chicken
2 sprigs fresh rosemary	2 stalks celery, cut into 3-inch pieces
2 sprigs fresh sage	40 cloves garlic, unpeeled
2 sprigs Italian parsley	½ teaspoon ground black pepper
Toasted French bread slices	

Place 1 sprig thyme, rosemary, sage and Italian parsley in chicken cavity. Place celery in stoneware. Put chicken on top of celery. Add garlic, unpeeled around chicken. Chop remaining herbs; sprinkle herbs and pepper over chicken. Cover and cook on **LOW 8** to 10 hours (**HIGH**: 3 ½ to 5 hours).

To serve, place chicken, garlic and celery on serving platter. Squeeze roasted garlic out of skins onto toasted French bread slices then spread with a knife.

THE RECIPES

TURKEY POT PIE WITH CORNBREAD CRUST

2-lb. boneless turkey breast, cut into ½-inch cubes	2 potatoes, peeled and chopped
¾ cup all-purpose flour, divided	2 medium onions, chopped
1 teaspoon salt	2 cups frozen peas and carrots, or frozen mixed vegetables
½ teaspoon ground black pepper	2 cloves garlic, minced
¼ teaspoon cayenne pepper	1 can (4-oz.) sliced mushrooms, drained
2 carrots, sliced	2 cups chicken broth
2 stalks celery, sliced	¼ cup sherry

CORNBREAD

1 cup all-purpose flour	2 tablespoons sugar
1 cup yellow cornmeal	1 egg, lightly beaten
1 tablespoon baking powder	1 cup milk
1 teaspoon salt	¼ cup vegetable oil

Combine ½ cup flour, salt, black pepper and cayenne pepper in a bowl. Toss turkey cubes with flour/spice mixture and place in stoneware. Add carrots, celery, potatoes, onions, frozen peas and carrots (or frozen mixed vegetables), garlic and mushrooms. Pour broth and sherry over all. Stir to blend. Cover and cook on **LOW 7** to 9 hours (**HIGH**: 4 to 5 hours).

Turn slow cooker to **HIGH** while preparing cornbread. Preheat oven to 400° F. Blend remaining ½ cup flour with ½ cup cold water; stir until smooth, then blend into stew in Crock-Pot® slow cooker. Cook, stirring occasionally, 15 minutes or until stew is thickened.

For cornbread, combine flour, cornmeal, baking powder, salt and sugar in mixing bowl. Blend in egg, milk and oil. Pour over stew. Lift removable stoneware from slow cooker base and place in preheated oven. Bake 15 to 20 minutes or until cornbread is golden brown. Allow to stand 15 minutes before serving.

THE RECIPES

TURKEY POT PIE WITH CORNBREAD CRUST (CONT.)

NOTE: If desired, substitute 8 ounces fresh, sliced mushrooms for canned. Saute mushrooms in 2 tablespoons butter or margarine in skillet over medium-high heat. Spoon mushrooms into stoneware along with carrots and potatoes. Proceed as recipe directs. Turkey stew is also excellent served without the cornbread crust or a cornbread muffin mix can be substituted for cornbread crust recipe.

CHICKEN WITH TROPICAL BARBEQUE SAUCE

¼ cup molasses	¼ to ½ teaspoon hot pepper sauce
2 tablespoons cider vinegar	2 tablespoons orange juice
2 tablespoons Worcestershire sauce	3 whole bone-in chicken breasts, halved
2 teaspoons prepared Dijon mustard	

Combine molasses, vinegar, Worcestershire sauce, mustard, hot pepper sauce and orange juice. Arrange chicken in stoneware. Brush sauce over chicken. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours).

NOTE: Sauce is excellent over ribs and chops.

THE RECIPES

ROASTED LEMON ALMOND CORNISH HENS

3 lemons	4 teaspoons minced fresh thyme, divided
3 Cornish hens (22-oz. each), thawed	½ teaspoon salt
2 tablespoons butter, melted	½ teaspoon ground black pepper
4 cloves garlic, minced and divided	½ cup sliced almonds, toasted and divided

Slice 1 lemon; place 2 to 3 lemon slices in each hen cavity. Place 1 teaspoon minced thyme and 1 clove garlic (minced) in each cavity. Place hens in stoneware. Juice 1 lemon; mix lemon juice with butter, remaining minced garlic, thyme, salt and pepper; drizzle over hens. Sprinkle with ¼ cup sliced almonds. Cover and cook on **LOW** 8 to 10 hours (**HIGH**: 4 to 6 hours). Arrange cooked hens on serving platter. Serve with remaining lemon. Garnish hens with remaining lemon slices and remaining almonds.

EASY-DOES-IT SPAGHETTI

2-lbs. ground chuck, browned and drained	2 to 3 teaspoons Italian seasoning
1 cup chopped onion	2 cans (4-oz. each)
2 cloves garlic, minced	sliced mushrooms, drained
2 cans (15-oz. each) tomato sauce	6 cups tomato juice
1 package (16-oz.) dry spaghetti, broken into 4 to 5-inch pieces	

Combine all ingredients (except dry spaghetti) in stoneware; stir well. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 3 to 5 hours). Turn on **HIGH** during last hour and stir in dry spaghetti.

THE RECIPES

COUNTRY SCALLOPED POTATOES AND HAM

8 potatoes, peeled and thinly sliced	1 package (1-oz.) country-style gravy mix
1 onion, chopped	1 can (10½-oz.) cream of mushroom soup
1 pound, fully-cooked ham, cut into 1-inch cubes	2 cups water
	2 cups cheddar cheese, shredded

Combine potatoes, onion and ham in a lightly greased stoneware. Combine gravy mix, mushroom soup and water; whisk until combined. Pour gravy mixture over potatoes. Cover and cook on **LOW** 7 to 9 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours). Top with cheese during last 30 minutes of cooking.

NOTE: To prevent darkening, toss sliced, uncooked potatoes in a mixture of 1 cup water and ½ teaspoon cream of tartar; drain and proceed with recipe.

STEAK SOUP

2 lbs. coarsely ground chuck, browned and drained	2 cans (14 ½-oz. each) diced tomatoes
5 cups water	1 package (10-oz.) frozen mixed vegetables
1 large onion, chopped	5 tablespoons beef base granules
4 stalks celery, chopped	½ teaspoon ground black pepper
3 carrots, sliced	½ cup butter, melted
Salt to taste, optional	½ cup all-purpose flour

Place all ingredients, except butter, flour and salt in stoneware. Cover and cook on **LOW** 8 to 12 hours (**HIGH**: 4 to 6 hours). One hour before serving, turn to **HIGH**. Make a paste of the melted butter and flour. Stir until smooth. Pour into stoneware. Stir until well blended. Season soup, if desired, with salt. Cover and cook on **HIGH** until thickened.

THE RECIPES

STUFFED GREEN BELL PEPPERS

1 package (10-oz.) frozen corn	1 ½ cups cooked rice
1 can (15-oz.) red kidney beans, drained and rinsed	1 teaspoon Worcestershire sauce
1 can (14 ½-oz.) diced tomatoes	¼ teaspoon salt
¼ cup salsa	½ teaspoon ground black pepper
6 green bell peppers, tops removed and seeded	¼ cup chopped onion
2 cups reduced-fat shredded cheddar cheese, divided	

Combine all ingredients, except ½ cup cheese and green peppers. Stuff peppers with this mixture. Arrange peppers in stoneware. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 3 to 4 hours). Sprinkle with remaining cheese during last 30 minutes of cooking.

ZUCCHINI-TOMATO STRATA

4 medium zucchini, sliced ¼-inch thick	¾ cup spicy vegetable tomato-juice cocktail
1 onion, chopped	1 teaspoon dried basil
4 cloves garlic, chopped	1 teaspoon dried oregano leaves
8-oz. fresh mushrooms, sliced or 1 can (4-oz.) sliced mushrooms, drained	½ teaspoon seasoned salt
4 Roma tomatoes, sliced	¼ teaspoon ground black pepper
1 cup shredded cheddar cheese	1 cup stuffing croutons

Arrange half of zucchini slices in stoneware. Top zucchini slices with half the onion, half the garlic and all of the mushrooms. Repeat with remaining zucchini, onions and garlic. Arrange sliced tomatoes over top. Combine juice, basil, oregano, salt and pepper; pour over casserole. Cover and cook on **LOW** 6 to 8 hours (**HIGH**: 2 ½ to 3 ½ hours). Top with stuffing croutons and cheese during last 10 to 15 minutes.

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

The manufacturer warrants this product to be free from defects in materials or workmanship for one (1) year from date of original purchase. If you have a claim under this warranty please follow these procedures:

- 1) Within the first 45 days from date of original purchase, defective product should be returned to original place of purchase for replacement (with proof-of-purchase).
- 2) Within the first 12 months from date of purchase the manufacturer will repair or replace (at no charge) the defective product if it is delivered freight prepaid during that period to an authorized service station. To obtain warranty service visit:

www.rivalproducts.com

Or, you may write to Rival c/o The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32B Spur Drive, El Paso, TX 79906. Proof of purchase is required when requesting warranty service - SAVE YOUR SALES RECEIPT. This warranty is extended only to the original purchaser and does not apply to commercial use, unreasonable use, or to damage to the product (not resulting from defect or malfunction) while in the possession of the consumer. **The manufacturer disclaims all responsibility for consequential, incidental, or commercial losses caused by the use of this product.** Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state.



©2004 The Rival Company
A Division of The Holmes Group, Inc.

Printed in China
Crock-Pot® is a registered trademark of Rival®

5445BCN/9100050000740
5445BCN04EFSM1



5445 BCN

Crock-Pot® Mijoteuse en grès

La première et plus grande marque de mijoteuses en Amérique



Guide du propriétaire

LISEZ ET CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'usage de tout appareil électrique, des consignes de sécurité fondamentales doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les directives avant l'usage. Nettoyez toutes les composantes avant l'usage.
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. La poignée de couvercle peut devenir chaude en faisant cuire, utilisation d'un mitt de four est conseillé.
3. Pour éviter le risque de chocs électriques, évitez d'immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la mijoteuse dans de l'eau ou dans tout autre liquide. **ATTENTION** : évitez d'immerger l'élément chauffant dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Mettez le commutateur en position d'arrêt (« OFF ») avant de débrancher la mijoteuse de la prise murale. Assurez-vous de toujours débrancher la mijoteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant de la nettoyer. Avant de d'ajouter ou d'enlever des pièces, laissez refroidir l'appareil.
6. Évitez d'utiliser la mijoteuse si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés ou si la mijoteuse est défectueuse ou endommagée de quelque façon. Retournez l'appareil à Rival® (voir la garantie) à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par Rival® peut provoquer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Évitez de laisser pendre le cordon sur le rebord d'une table ou d'un comptoir ou de le laisser toucher des surfaces chaudes.
10. Évitez de placer la mijoteuse sur un brûleur à gaz ou un rond électrique, à proximité de ceux-ci, ou dans un four chaud.
11. Un soin particulier est nécessaire lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud. Si vous déplacez votre mijoteuse Crock-Pot® chaude, utilisez toujours des gants isolants.
12. Évitez d'utiliser cet appareil à toute fin pour lequel il n'est pas conçu.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (SUITE)

13. Pour débrancher la mijoteuse, mettez le commutateur en position d'arrêt (« OFF ») et tirez la fiche de la prise murale.
14. Évitez les changements soudains de température, par exemple en ajoutant des aliments réfrigérés dans la mijoteuse chaude.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Cet appareil est conçu pour UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. L'appareil ne contient aucune pièce utile pour le propriétaire. Le dispositif d'alimentation ne requiert aucune lubrification. Évitez de tenter de réparer vous-même ce produit. Évitez d'immerger sa base dans de l'eau ou dans tout liquide. L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de trébuchement sur un long cordon. **UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE AVEC GRAND SOIN. TOUTEFOIS, SON CALIBRE ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE AU MOINS AUSSI ÉLEVÉ QUE CELUI DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®.** La rallonge électrique ne doit pas être disposée de façon à pendre sur le rebord d'un comptoir ou d'une table ou dans un endroit où des enfants pourraient la tirer ou dans un endroit où on pourrait y trébucher.

REMARQUE : pendant l'usage initial de cette mijoteuse, celle-ci pourrait émettre une fumée ou une odeur légère. Ceci est normal, se produit pour la plupart des appareils chauffants, et cessera après que vous aurez utilisé la mijoteuse à quelques reprises.

FICHE POLARISÉE



Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). À des fins de sécurité, cette fiche ne peut s'insérer que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut pas s'insérer dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon. Si la fiche s'insère lâchement dans la prise CA ou si la prise CA semble chaude, évitez de l'utiliser.

REMARQUE IMPORTANTE : Certains plans de travail - dont ceux de marque Corian® - ne supportent pas la douce chaleur qui se dégage des mijoteuses Crock-Pot®. En présence de ce genre de surface, nous conseillons d'employer un coussin insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat. Rival® n'assume aucune responsabilité en ce qui concerne l'endommagement de telles surfaces.

COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT®

1. La mijoteuse est dotée de trois réglages de température. Le réglage **BAS** (« **LOW** ») est recommandé pour la cuisson lente qui dure toute une journée. Une heure de cuisson en réglage **ÉLEVÉ** (« **HIGH** ») équivaut à environ 2 à 2½ heures au réglage **BAS**.
2. Des aliments congelés, par exemple des légumes ou des crevettes, peuvent être utilisés dans les recettes. Toutefois, évitez de faire cuire des viandes congelées (comme des rôtis ou du poulet) sans tout d'abord ajouter au moins 1 tasse de liquide chaud. Le liquide servira à « coussiner » la viande pour prévenir les changements soudains de température. Si une recette requiert l'ajout de viande congelée, faites une cuisson additionnelle de 4 à 6 heures en réglage **BAS** ou de 2 heures additionnelles en réglage **ÉLEVÉ**.
3. Laissez toujours le couvercle en place pendant la cuisson.
4. Observez les durées de cuisson recommandées.
5. Évitez d'utiliser la casserole en grès de la mijoteuse pour y ranger les aliments.
6. Évitez de réchauffer les aliments dans votre mijoteuse Crock-Pot®.
7. Évitez de placer l'appareil chaud sur une table en bois fini.
8. Une fois la cuisson terminée et avant le nettoyage, débranchez la mijoteuse.
9. La casserole en grès amovible peut aller au four conventionnel et au four micro-ondes. Évitez d'utiliser la casserole en grès amovible sur un brûleur à gaz, un rond électrique ou sous le gril.

COMMENT NETTOYER VOTRE MIJOTEUSE CROCK-POT®

Débranchez la mijoteuse. **ATTENTION :** évitez d'immerger l'élément chauffant dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

CASSEROLE EN GRÈS AMOVIBLE

- La casserole en grès amovible peut être mise au lave-vaisselle sans danger ou peut être lavée dans de l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser des composés de nettoyage abrasifs – un chiffon, une éponge ou une spatule réussira la plupart du temps à détacher les résidus. Utilisez un nettoyant non-abrasif (comme le nettoyant-polisseur Bon-Ami®) ou du vinaigre pour nettoyer les taches d'eau ou autres taches.
- Le boîtier externe peut être nettoyé avec un chiffon doux et de l'eau tempérée savonneuse. Pour le sécher, utilisez une serviette de cuisine. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs.

SOIN DE LA CASSEROLE EN GRÈS

Comme toute céramique fine, la casserole en grès ne peut pas résister au choc des changements de température soudains.

- Si la casserole en grès a été préchauffée ou si elle est chaude au toucher, évitez d'y mettre des aliments froids. Évitez de préchauffer la mijoteuse Crock-Pot® avant l'usage sauf sur indication contraire dans la recette. La casserole en grès doit être à température de la pièce avant l'ajout d'aliments chauds.
- Pour laver la casserole en grès immédiatement après la cuisson, utilisez de l'eau chaude. Si la casserole en grès est chaude, évitez d'utiliser de l'eau froide.

CONSEILS

- Pour éliminer tout résidu de la viande, enlevez-en le gras excédentaire et épongez-la bien. (Si la viande contient beaucoup de gras, faites-la revenir dans un poêlon ou dans un grilloir et égouttez-la bien avant de la mettre dans la mijoteuse.) Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre. Placez la viande dans la mijoteuse par-dessus les légumes.
- Pour les rôtis et ragoûts, versez le liquide sur la viande. Évitez d'utiliser plus de liquide que la quantité demandée dans la recette. La cuisson lente retient davantage le jus de la viande et des légumes que la cuisson conventionnelle.
- La plupart des légumes doivent être finement tranchés ou placés près des côtés ou du fond de la mijoteuse. En général, dans une mijoteuse, les viandes cuisent plus rapidement que les légumes.
- Utilisez des herbes et épices entières pour obtenir la meilleure saveur possible lors de la cuisson en une journée complète. Si vous utilisez des herbes et épices moulues, vous devrez les ajouter en mélangeant pendant la dernière heure de cuisson.
- Comme le fond ne produit aucune chaleur directe, il vous faut toujours remplir la mijoteuse à moitié pour pouvoir vous conformer aux délais de cuisson prescrits. De petites quantités peuvent être préparées mais exigeront la modification des durées de cuisson.
- Un liquide précisé dans une recette peut être remplacé par une quantité égale d'un autre liquide. (Par exemple, il est possible de substituer une boîte de 10½ onces de soupe plus 4 onces d'eau par une boîte de 14½ onces de tomates. Vous pouvez aussi, par exemple, substituer ½ tasse de bouillon de bœuf ou de poulet par ½ de tasse de vin, etc.)
- Les fèves doivent être complètement amollies avant d'être combinées avec du sucre ou des aliments acides. (**REMARQUE** : le sucre et les acides durcissent les fèves et en préviennent l'amollissement.) Les fèves séchées, plus particulièrement les haricots rouges, doivent être bouillies avant l'ajout à la recette. Couvrez les fèves de trois fois leur volume d'eau non-salée et portez à ébullition. Laissez bouillir pendant 10 minutes, réduisez la chaleur, couvrez et laissez mijoter pendant 1½ heure ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres. La période de trempage dans l'eau, si requise, doit avoir lieu avant que les fèves soient bouillies. Jetez l'eau après avoir trempé ou fait bouillir les fèves.

CONSEILS (SUITE)

- La poignée de couvercle peut devenir chaude en faisant cuire, utilisation d'un mitt de four est conseillé.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q *Que dois-je faire si les aliments ne sont pas entièrement cuits après 8 heures et que la recette exige une cuisson pendant 8 à 10 heures?*

R Ceci est dû à une variation de tension (qui survient fréquemment, partout), à l'altitude ou même à un niveau extrême d'humidité. Les légères fluctuations de tension ne causent aucun effet remarquable dans la plupart des appareils. Toutefois, elles peuvent modifier légèrement les durées de cuisson. Donnez-vous amplement de temps et n'oubliez pas qu'il est pratiquement impossible de trop cuire vos aliments. Avec l'expérience, vous viendrez à savoir quand il est nécessaire de prolonger ou de réduire la durée de cuisson.

Q *La mijoteuse Crock-Pot® doit-elle être couverte? Est-il nécessaire de remuer les aliments?*

R Assurez-vous que le couvercle est en place lors de la cuisson. La mijoteuse ne peut pas récupérer rapidement la chaleur perdue si la cuisson se fait en réglage **BAS**. Lorsque le couvercle est enlevé, la chaleur s'échappe rapidement. Si vous enlevez le couvercle, la durée de cuisson devra être plus longue. Évitez de retirer fréquemment le couvercle pour vérifier la cuisson ou pour remuer. Lors de la cuisson de pains ou de gâteaux, évitez d'enlever le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson. Si vous faites la cuisson en réglage **BAS**, il n'est pas nécessaire de remuer les aliments. Si vous utilisez le réglage **ELEVÉ** pendant de courtes périodes, le fait de remuer les éléments permet une meilleure distribution des saveurs.

Q *Comment puis-je épaissir le jus de viande ou faire une sauce?*

R Ajoutez du tapioca à cuisson rapide dans toute recette où vous désirez obtenir une sauce épaisse. Ajoutez le tapioca au début de la cuisson : celui-ci s'épaissira tout au long de la cuisson ! Vous pouvez aussi retirer

QUESTIONS ET RÉPONSES (SUITE)

les aliments solides et laisser le jus dans la mijoteuse. Préparez une pâte lisse composée d'environ $\frac{1}{2}$ tasse de farine ou d'amidon de maïs, de $\frac{1}{2}$ tasse d'eau ou de 4 cuillérées à table de beurre fondu. Versez cette pâte dans le liquide dans la mijoteuse et mélangez bien. Mettez la mijoteuse en réglage ÉLEVÉ. Une fois que ce mélange atteint le point d'ébullition (environ 15 minutes), il sera prêt.

Q *Puis-je faire cuire un rôti sans ajouter d'eau?*

R Oui – si vous faites la cuisson en réglage **BAS**. Nous vous recommandons toutefois d'en ajouter une petite quantité car le jus du rôti est particulièrement savoureux. Si la viande est très « marbrée », qu'elle contient de beaucoup de gras, vous aurez besoin de moins d'eau. Le liquide est requis pour cuire les légumes et les rendre tendres.

GUIDE SUR L'ADAPTATION DE VOS PROPRES RECETTES

Ce guide est conçu pour vous aider à adapter vos propres recettes pour la mijoteuse Crock-Pot®. Vous pourrez utiliser vos recettes préférées, comme celles qui vous donnent vos amis, les entreprises alimentaires, ou celles que vous découpez dans les journaux ou les magazines. Notre objectif est de vous aider à économiser un peu de temps de préparation en réduisant les étapes et le nombre de plats à utiliser, et ainsi vous permettre de faire la cuisine plus simplement. Dans la plupart des cas, tous les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans la mijoteuse au début de la cuisson, et peuvent ensuite cuire toute la journée. Avec une mijoteuse Crock-Pot®, les étapes préparatoires deviennent inutiles. Quelques conseils :

- Allouez suffisamment de temps pour la cuisson.
- Laissez le couvercle en place pendant la cuisson.
- Évitez d'ajouter plus d'eau ou de liquide que la quantité précisée dans la recette.
- N'oubliez pas que les liquides ne s'évaporent pas pendant la cuisson comme dans la cuisine conventionnelle. Habituellement, vous aurez plus de liquide en fin de cuisson que vous en aviez au début.
- Cuisson « en une seule étape » : de nombreuses étapes des recettes peuvent être éliminées. Ajoutez les ingrédients dans la casserole en grès au

GUIDE SUR L'ADAPTATION DE VOS PROPRES RECETTES (SUITE)

SI LA RECETTE POUR LE FOUR EXIGE :	FAITES CUIRE EN RÉGLAGE « BAS » DANS LA MIJOTEUSE PENDANT :	OU FAITES CUIRE EN RÉGLAGE « ÉLEVÉ » DANS LA MIJOTEUSE PENDANT :
15 à 30 minutes	4 à 6 heures	1½ à 2 heures
35 à 45 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures
50 minutes à 3 heures	8 à 18 heures	4 à 6 heures

même moment et laissez-les cuire pendant 8 à 12 heures (ajoutez tout liquide à la fin).

- Avec la mijoteuse, il est impossible de trop cuire les légumes (chose courante dans la cuisson conventionnelle). Ainsi, vous pouvez mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse Crock-Pot® au même moment. **EXCEPTION** : le lait, la crème sûre ou la crème doivent être ajoutés pendant la dernière heure de cuisson.

GUIDE DES DURÉES DE CUISSON

La plupart des combinaisons de viande et de légumes non-cuits exigent une cuisson minimale de 8 heures en réglage **BAS**.

PÂTES ET RIZ

Si la recette exige la cuisson de nouilles, de macaroni, etc., faites cuire les pâtes sur la cuisinière avant de les mettre dans la mijoteuse. Évitez de trop cuire les pâtes – ne les faites cuire que jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres. Si la recette exige du riz cuit, mélangez-le avec les autres ingrédients. Ajoutez $\frac{1}{4}$ de tasse de liquide additionnel par $\frac{1}{4}$ de tasse de riz non-cuit. Pour de meilleurs résultats en cuisson pendant toute la journée, utilisez du riz à grains longs prétraité.

LIQUIDES

Pour la cuisson lente, utilisez moins de liquide, généralement la moitié moins de liquide qu'en exige la recette. Une tasse de liquide suffit pour toute recette, à moins que celle-ci contienne du riz ou des pâtes.

GUIDE SUR L'ADAPTATION DE VOS PROPRES RECETTES (SUITE)

LÉGUMES SAUTÉS

Généralement, il n'est pas nécessaire de faire sauter les légumes ! Mélangez les légumes hachés ou tranchés avec les autres ingrédients. **SEULE EXCEPTION :** à cause de sa saveur robuste, l'aubergine doit être préalablement égouttée ou sautée. Comme la cuisson lente permet aux légumes d'atteindre leur pleine saveur, vous obtiendrez des résultats savoureux même avec de plus petites quantités de légumes. Comme les légumes exigent une durée de cuisson plus longue que celle de la viande, tranchez ou hachez-les si possible.

HERBES ET ÉPICES

Les herbes et épices en feuilles ou entières sont préférables, mais la cuisson pourrait beaucoup renforcer leur saveur – utilisez la moitié de la quantité recommandée. Si vous utilisez des herbes et épices moulues, ajoutez-les à la dernière heure de cuisson.

LAIT

Le lait, la crème et la crème sûre se désintègrent souvent pendant la cuisson prolongée. Si possible, ajoutez-les à la recette à la dernière heure de cuisson. La soupe concentrée peut remplacer le lait, etc. et peut être cuite pendant une durée prolongée.

SOUPES

Certaines recettes de soupe exigent de 2 à 3 pintes d'eau. Mettez d'abord dans la mijoteuse Crock-Pot® les autres ingrédients de la soupe. Ajoutez ensuite suffisamment d'eau pour les couvrir. Si une soupe plus claire est désirée, ajoutez plus de liquide avant de servir. Si des recettes à base de lait n'incluent aucun autre liquide pour la cuisson, ajoutez 1 ou 2 tasses d'eau. Ensuite, à la dernière heure de cuisson, ajoutez la crème ou le lait demandé.

La mijoteuse ovale Crock-Pot® est parfaite pour la cuisson de la plupart de vos mets préférés. Utilisez les recettes dans ce livret à titre de guide et adaptez ensuite vos recettes préférées ou choisissez de nouvelles coupes de viandes ou de mets à essayer.

PAR EXEMPLE

- Les rôtis, poulets et jambons de plus grande taille sont idéaux. Choisissez des rôtis ou jambons désossés de 3 à 8 lb. Les poulets entiers d'environ 5 lb conviennent parfaitement à la mijoteuse.

GUIDE SUR L'ADAPTATION DE VOS PROPRES RECETTES (SUITE)

- Les coupes avec os comme les côtes levées, les coupes de longe et les morceaux de dinde conviennent bien à la mijoteuse. Pour les côtes levées ou les côtes à la paysanne, vous pourrez mettre dans la mijoteuse environ 2 « plaques » de côtes (de 3 à 4 lb chacune). Les rôtis de longe de porc ou les jambons de 3 à 5 lb, avec os, peuvent maintenant être cuisinés lentement et parfaitement. Vous pourrez également cuisiner les pattes, cuisses et poitrines de dinde, jusqu'à concurrence de 6 lb à la fois.
- Plus besoin de couper ou d'empiler les morceaux de viande. La forme de la mijoteuse convient parfaitement aux palettes semi-désossées, aux côtelettes ou aux jambons en tranches épaisses.
- Si vous préférez un rôti de plus petite taille, de 2 à 4 lb, vous pouvez l'entourer d'une bonne quantité de légumes. Encerclz le bœuf braisé de pommes de terre ou de carottes ou ajoutez au bœuf salé une bonne quantité de chou.
- Les mets spéciaux comme les côtelettes farcies ou les rouleaux de bœuf, les feuilles de chou farcies, les poivrons farcis ou les pommes au four peuvent être disposés en une seule couche de façon à cuire facilement et à conserver leur belle apparence.

N'oubliez pas que la taille de la viande est toujours estimée. Le poids exact d'un rôti pouvant être cuit dans une mijoteuse Crock-Pot® ovale dépend de la coupe, de la configuration et de la structure osseuse de la viande. Évitez de trop remplir la casserole. La viande doit être placée de façon à pouvoir reposer dans la casserole sans nuire au couvercle.

RECETTES

Les recettes suivantes sont conçues pour une mijoteuse de 4 pintes. Selon votre modèle de mijoteuse, vous pouvez augmenter les recettes de moitié. Les recettes dans ce guide peuvent être suivies tel qu'imprimées ici dans les mijoteuses Crock-Pot® de 4, 4 ½, 5, 5½, 6, 6½ pintes ovales ou rondes. Bien sûr, les rôtis de plus grande taille peuvent être cuits dans les mijoteuses de 5½, 6 et 6½ pintes. Des conseils applicables aux coupes de viande de grande taille sont précisés dans les recettes, lorsque applicables.

BŒUF BRAISÉ

2 pommes de terre moyennes, tranchées mince 1 c. à thé de sel
2 grosses carottes, tranchées mince ½ c. à thé de poivre noir moulu
1 oignon, tranché ½ tasse d'eau ou de bouillon de bœuf
1 rôti de croupe de bœuf désossé (3 à 4 lb)

Placez les légumes au fond de la mijoteuse. Salez et poivrez la viande au goût, placez la viande dans la mijoteuse sur les légumes. Ajoutez le liquide. Couvrez. Cuisez en réglage **BAS** pendant 10 à 12 heures (réglage **ÉLEVÉ** : 5 à 6 heures).

POINTE DE POITRINE DE BŒUF FUMÉE À L'HICKORY

1 pointe de poitrine de bœuf (3 à 4 lb) ½ c. à thé chacune de sel de céleri, de sel
½ tasse de fumée liquide d'ail et de poudre d'oignon

Placez la pointe de poitrine sur une grande feuille d'aluminium. Sur la viande, appliquez généreusement ½ tasse de fumée liquide et saupoudrez ½ c. à thé chacune de sel de céleri, de sel d'ail et de poudre d'oignon. Enveloppez la viande soigneusement et placez-la dans la casserole en grès. Couvrez. Cuisez en réglage **BAS** pendant 10 à 12 heures (réglage **ÉLEVÉ** : 5 à 6 heures). Tranchez la pointe de poitrine en tranches minces. Avant de les servir chaudes, versez le jus sur les tranches de viande.

RECETTES

BŒUF SALÉ AU CHOU

3 carottes, en tranches épaisses 1 tasse d'eau
1 (3-lb.) pointe de poitrine de bœuf salé ½ à 1 petite tête de chou coupée en
2 oignons moyens en quartiers biseaux

Placez tous les ingrédients dans la mijoteuse, dans l'ordre indiqué, sauf le chou. Couvrez. Cuisez en réglage **BAS** pendant 10 à 12 heures (réglage **ÉLEVÉ** : 5 à 6 heures). Ajoutez le chou au liquide et enfoncez-le bien pour l'humecter. Mettez la mijoteuse en réglage **ÉLEVÉ** et cuisez pendant 2 à 3 heures de plus. **MIJOTEUSES DE 5 ½ - 6½ PINTES** : vous pouvez faire cuire 2 pointes de poitrine de bœuf salé (3 lb chacune) si désiré. Ajoutez la quantité de légumes précisée ci-dessus et cuisez tel que recommandé.

ROULEAUX DE FAJITA AU BIFTECK

2 biftecks de haut de ronde ou de flanc 2 c. à table de coriandre fraîche, émincée
(1 à ½ lb chacun) de ¼ po d'épaisseur 2 gousses d'ail, émincées
1 c. à table d'huile d'olive 2 c. à table de jus de limette
1 oignon moyen, haché 1 poivron jalapeño, sans pépins et émincé
½ tasse de poivron vert haché 1 boîte (2 onces) de piments chili hachés
½ tasse de poivron rouge haché 1 tasse de salsa ou de sauce piquante, divisée

Frottez les deux côtés de la viande avec de l'huile d'olive. Combinez les ingrédients restants, sauf la salsa, dans un bol à mélanger. Mélangez bien. Mesurez environ la moitié du mélange de légumes et mettez-la de côté pour l'utiliser plus tard. Déposez à la cuiller le mélange de légumes restant sur chaque bifteck. Roulez les tranches de bifteck à partir de l'extrémité la plus étroite. Ficelez-les avec de la ficelle de cuisine. Placez les rouleaux de bœuf dans la casserole en grès. Déposez sur les rouleaux, à la cuiller, ¼ tasse de salsa. Couvrez. Cuisez en réglage **BAS** pendant 8 à 10 heures (réglage **ÉLEVÉ** : 4 à 5 heures). Entre-temps, mélangez ½ tasse de salsa dans le mélange de légumes mis de côté. Couvrez et réfrigérez. Au cours des 15 dernières minutes de cuisson, déposez ¼ de tasse de salsa sur les rouleaux, à la cuiller. Tranchez les rouleaux en portions et servez les rouleaux accompagnés du mélange de légumes.

RECETTES

BIFTECK À LA SUISSE

2 biftecks de ronde, environ ½ lb chacun, 1 gros oignon, tranché mince
 ¼ tasse de farine tout usage en tranches de ¼ po d'épaisseur
 2 carottes, tranchées 2 branches de céleri, hachées
 ½ c. à thé de poivre noir moulu 1 boîte (15 onces) de sauce aux tomates

Coupez le bifteck de ronde en morceaux de taille à servir. Placez la farine, le sel et le poivre dans un sac en plastique. Ajoutez le bœuf, un morceau à la fois, et agitez le sac pour couvrir la viande du mélange de farine. Placez les oignons au fond de la mijoteuse. Ajoutez la viande. Ajoutez ensuite les carottes et le céleri et couvrez le tout de sauce aux tomates. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 8 à 10 heures (réglage **ELEVÉ** : 3 à 5 heures).

CÔTES LEVÉES AU BARBECUE

2 plaques de côtes levées de porc (3 à 4 lb chacune) 1 oignon, tranché
 ½ c. à thé de sel 1 bouteille (16 onces) de sauce barbecue
 ½ à thé de poivre noir moulu

Frottez chaque côté des côtes levées de sel et de poivre. Tranchez les côtes en portions à servir et placez-les dans la mijoteuse. Placez les côtes levées dans un grilloir et placez sous le gril pendant 15 minutes pour les brunir. Egouttez. Placez les oignons tranchés au fond de la casserole en grès. Placez les sections de côtes sur les oignons. Versez-y la sauce barbecue. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 8 à 10 heures (réglage **ELEVÉ** : 4 à 5 heures).

RECETTES

PORC EN COCOTTE

1 rôti de longe de porc, désossé (4 à 5 lb) 2 feuilles de laurier
 ½ c. à thé de sel 1 clou de girofle entier
 ¼ c. à thé de poivre noir moulu ½ tasse d'eau
 1 gousse d'ail, tranchée mince 1 c. à table de sauce de soja
 2 oignons moyens, tranchés

Frottez le rôti de porc avec le sel et le poivre. Taillez de petites entailles dans la viande et insérez-y des tranches fines d'ail. Placez 1 oignon tranché au fond de la casserole en grès. Ajoutez le rôti de porc, le reste de l'oignon et les autres ingrédients. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 10 à 12 heures (réglage **ELEVÉ** : 5 à 6 heures).

MIJOTEUSES DE 5½ - 6½ PINTES : vous pouvez cuire un rôti de 5 à 6 lb, si désiré. Ajoutez la quantité de légumes précisée ci-dessus et cuisez tel que recommandé.

NOTE : pour brunir davantage la viande, passez-la sous le gril avant de la mettre dans la mijoteuse. Placez le rôti dans un grilloir et placez-le sous le gril pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement brun. Egouttez. Placez le rôti dans la mijoteuse et poursuivez la préparation selon la recette.

RECETTES

CÔTELETTES DE PORC SUR UN LIT DE RIZ

½ tasse de riz brun	¼ c. à thé de poivre noir moulu
¾ tasse de riz blanc prétraité	4 à 6 côtelettes de porc désossées
¼ tasse de beurre ou de margarine	¾ à 1 po d'épaisseur
½ boîte (10,5 onces) de consommé de bœuf	1 can (10,5-oz.) beef consommé
1 boîte (4 onces) de champignons tranchés, égouttés	2 c. à table de sauce Worcestershire
1 c. à thé de thym sec, divisé	½ c. à thé de paprika
¼ c. à thé de sauge râpée	¼ à thé de muscade moule
¼ c. à thé de sel	

Vaporisez un enduit anti-collant végétal à l'intérieur de la casserole en grès. Combinez le riz brun, le riz blanc et le beurre dans un poêlon. Faites revenir le riz sur feu moyen/élevé, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que le riz soit bien doré. Retirez-le du feu et incorporez-y les oignons, les champignons, 1/2 c. à thé de thym, la sauge, le sel et le poivre. Versez le mélange de riz dans la mijoteuse. Disposez les côtelettes sur le riz. Combinez le consommé et la sauce Worcestershire et versez ce mélange sur les côtelettes. Combinez le reste du thym, le paprika et la muscade. Saupoudrez ce mélange sur les côtelettes. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 7 à 9 heures (réglage **ELEVE** : 4 à 5 heures).

POITRINE DE DINDE AUX HERBES

1 poitrine de dinde (4 à 5 lb) fraîche ou dégelée	¼ c. à thé de feuilles de basilic sèches
2 c. à table de beurre ou de margarine	¼ c. à thé de sauge râpée
¾ tasse de fromage à la crème fouetté à saveur de légumes	¼ à thé de feuilles de thym sèches
1 c. à table de sauce de soja	¼ c. à thé de poivre noir moulu
1 c. à table de persil frais émincé	¼ c. à thé de poudre d'ail

Placez la dinde dans la mijoteuse. Combinez les ingrédients restants et brossez-les sur la dinde. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 10 à 12 heures (réglage **ELEVE** : 5 à 6 heures).

RECETTES

PORC AU BARBECUE À LA CAROLINE

2 oignon, en quartiers	4 c. à thé de sauce Worcestershire
2 c. à table de cassonade	1 ½ c. à thé de flocons de poivre de Cayenne, écrasés
1 c. à table de paprika	¼ à thé de moutarde sèche
1 ½ c. à thé de sucre	¼ c. à thé de sel d'ail
2 c. à thé de sel	¼ c. à thé de poivre de Cayenne
½ c. à thé de poivre noir moulu	Pains à hamburger
1 rôti de croupe ou d'épaule de porc désossé (4 à 6 lb)	Salade de choux, facultative
¾ tasse de vinaigre de cidre	

Placez les oignons dans la mijoteuse. Combinez la cassonade, le paprika, le sel et le poivre. Frottez ce mélange sur le rôti. Placez le rôti sur les oignons.

Combinez le vinaigre, la sauce Worcestershire, les flocons de poivre de Cayenne, le sucre, la moutarde, le sel d'ail et le poivre de Cayenne. Mélangez bien. Arrosez le rôti d'environ 1/3 du mélange de vinaigre. Couvrez et réfrigérez le reste du mélange de vinaigre. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 10 à 12 heures (réglage **ELEVE** : 4 à 6 heures). Arrosez le rôti d'environ 1/3 du mélange de vinaigre mis de côté au cours de la dernière demi-heure de cuisson. Retirez la viande et les oignons, égouttez. Hachez ou broyez la viande et hachez les oignons. Servez la viande et les oignons sur les pains à hamburger. Si désiré, garnissez les sandwiches de salade de choux. Arrosez les sandwiches du reste du mélange de vinaigre.

RECETTES

POULET EN COCOTTE

2 carottes, tranchées
2 oignons, tranchés
2 branches de céleri, tranchées
Poulet entier à bouillir/frir de 3 à 4 lb

1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre noir moulu
¼ tasse d'eau, de bouillon de poulet ou de vin blanc
½ c. à thé de basilic séché

Mettez les carottes, les oignons et le céleri au fond de la mijoteuse. Ajoutez le poulet entier. Ajoutez-y le sel, le poivre et le liquide. Saupoudrez de basilic le dessus du poulet. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 8 à 10 heures (réglage **ELEVE** : 3½ à 5 heures avec 1 tasse d'eau). Retirez le poulet et les légumes de la mijoteuse avec une spatule.

POULET AUX 40 GOUSSES D'AIL

2 pousses de thym frais
2 pousses de romarin frais
2 pousses de sauge fraîche
2 pousses de persil italien
Tranches de pain français rôties

1 poulet entier à bouillir/à frir (4 lb)
2 branches de céleri coupées en morceaux de 3 po
40 gousses d'ail, non-pelées
½ c. à thé de poivre noir moulu

Placez 1 pousse de thym, de romarin, de sauge et de persil italien dans la cavité du poulet. Placez le céleri dans la mijoteuse. Placez le poulet sur le céleri. Ajoutez l'ail, non-pelé, autour du poulet. Hachez les herbes restantes. Saupoudrez les herbes et le poivre sur le poulet. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 8 à 10 heures (réglage **ELEVÉ** : 3½ à 5 heures).

Pour servir, placez le poulet, l'ail et le céleri sur un plat de service. Pressez les gousses d'ail pour les faire sortir de leur cosse, déposez-les sur les tranches de pain français rôties et tartinez-les avec un couteau.

RECETTES

DINDE EN COCOTTE AVEC CROÛTE EN PAIN DE MAÏS

2-lb de poitrine de dinde désossée, coupée en cubes de ½ po
¼ tasse de farine tout usage, divisée
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre noir moulu
¼ c. à thé de poivre de Cayenne
2 carottes, tranchées
2 branches de céleri, tranchées

2 pommes de terre, pelées et hachées
2 oignons moyens, hachés
2 tasses de pois et carottes congelés ou de macédoine congelée
2 gousses d'ail, émincées
1 boîte (4 onces) de champignons tranchés, égouttés
2 tasses de bouillon de poulet
¼ tasse de Sherry

PAIN DE MAÏS

1 tasse de farine tout usage
1 tasse de semoule de maïs jaune
1 c. à table de poudre à pâte
1 c. à thé de sel ¼ tasse d'huile végétale

2 c. à table de sucre
1 œuf, légèrement battu
1 tasse de lait

Combinez ½ tasse de farine, le sel, le poivre et le poivre de Cayenne dans un bol. Enrobez les cubes de dinde de ce mélange de farine et placez les cubes enrobés dans la mijoteuse. Ajoutez les carottes, le céleri, les pommes de terre, les oignons, les pois et carottes congelés (ou la macédoine congelée), l'ail et les champignons. Versez le bouillon et le sherry sur le tout. Remuez pour bien mélanger. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 7 à 9 heures (réglage **ELEVÉ** : 4 à 5 heures).

Mettez la mijoteuse en réglage **ELEVÉ** pendant la préparation du pain de maïs. Préchauffez le four à 400°F (205°C). Mélangez ½ de tasse de farine et 1/3 de tasse d'eau froide. Remuez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Incorporez le mélange dans le ragout de dinde déjà contenu dans la mijoteuse Crock-Pot®. Cuisez pendant 15 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que le ragout se soit épaissi.

Pour le pain de maïs, combinez la farine, la semoule de maïs, la poudre à pâte, le sel et le sucre dans un bol à mélanger. Incorporez l'œuf, le lait et l'huile. Versez le mélange sur le ragout. Retirez la casserole en grès de la base de la mijoteuse et placez-la dans un four préchauffé. Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laissez reposer pendant 15 minutes avant de servir.

RECETTES

DINDE EN COCOTTE AVEC CROÛTE EN PAIN DE MAÏS (SUITE)

REMARQUE : si vous le désirez, utilisez 8 onces de champignons frais tranchés plutôt que des champignons en conserve. Faites revenir les champignons dans 2 c. à table de beurre ou de margarine dans un poêlon sur feu moyen-haut. Déposez les champignons dans la mijoteuse à la cuiller avec les carottes et les pommes de terre. Poursuivez la recette telle que précisée. La dinde en cocotte est également délicieuse sans sa croûte. Aussi, il est possible de remplacer la recette de croûte en pain de maïs par un mélange de muffins au maïs.

POULET À LA SAUCE BARBECUE TROPICALE

¼ tasse de mélasse	¼ à ½ c. à thé de sauce aux piments forts
2 c. à table de vinaigre de cidre	2 c. à table de jus d'orange
2 c. à table de sauce Worcestershire	3 poitrines de poulet entières, avec os,
2 c. à thé de moutarde de Dijon préparée	en demies

Combinez la mélasse, le vinaigre, la sauce Worcestershire, la moutarde, la sauce aux piments forts et le jus d'orange. Placez le poulet dans la mijoteuse. Badigeonnez le poulet de sauce. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 7 à 9 heures (réglage **ELEVÉ** : 3 à 4 heures).

REMARQUE : la sauce est particulièrement délicieuse sur les côtes levées et les côtelettes.

RECETTES

POULET DE CORNOUILLES RÔTI AU CITRON ET AUX AMANDES

3 citrons	4 c. à thé de thym frais émincé, divisé
3 poulets de Cornouailles (22 onces chacun, dégelés)	½ c. à thé de sel
2 c. à table de beurre, fondu	½ c. à thé de poivre noir moulu
4 gousses d'ail, émincées et divisées	¼ tasse d'amandes tranchées, rôties et divisées

Tranchez 1 citron, placez 2 ou 3 tranches de citron dans la cavité de chaque poulet. Placez 1 c. à thé de thym émincé et 1 gousse d'ail émincée dans chaque cavité. Placez les poulets dans la mijoteuse. Tirez le jus d'un citron et mélangez le jus du citron avec le beurre, le reste de l'ail émincé, le thym, le sel et le poivre. Arrosez les poulets de ce mélange. Saupoudrez le tout avec ½ tasse d'amandes tranchées. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 8 à 10 heures (réglage **ELEVÉ** : 4 à 6 heures). Disposez les poulets cuits sur un plat de service. Servez avec le citron restant. Garnissez les poulets avec les tranches de citron et les amandes qui restent.

SPAGHETTI EN TOUTE FACILITÉ

2 lb de bœuf haché, brun et égoutté	2 à 3 c. à thé d'assaisonnement italien
1 tasse d'oignons hachés	2 boîtes (4 onces chacune)
2 gousses d'ail, émincées	champignons tranchés, égyptés.
2 boîtes (15 onces chacune) de sauce aux tomates	6 tasses de jus de tomates
1 pqt (16 onces) de spaghetti sec brisé en morceaux de 4 à 5 po	

Combinez tous les ingrédients (sauf le spaghetti sec) dans la mijoteuse. Remuez bien. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 6 à 8 heures (réglage **ELEVÉ** : 3 à 5 heures). Mettez la mijoteuse en réglage **ELEVÉ** pour la dernière heure de cuisson et incorporez le spaghetti sec.

RECETTES

POMMES DE TERRE DAUPHINOISES AU JAMBON

8 pommes de terre pelées et tranchées finement
1 oignon, haché
1 lb de jambon entièrement cuit
coupé en cubes de 1 po

1 pqt (1 once) de mélange à sauce paysanne
1 boîte (10 ½ onces) de soupe à la crème de champignons
2 tasses d'eau
2 tasses de fromage cheddar râpé

Combinez les pommes de terre, l'oignon et le jambon dans la mijoteuse légèrement graissée. Combinez le mélange à sauce, la crème de champignons et l'eau. Battez au fouet pour bien mélanger. Versez le mélange de sauce sur les pommes de terre. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 7 à 9 heures (réglage **ÉLEVÉ** : 3 à 4 heures). Couvrez de fromage râpé au cours des 30 dernières minutes de cuisson.

REMARQUE : pour prévenir l'assombrissement des pommes de terre, enrobez les pommes de terres non-cuites et tranchées d'un mélange composé de 1 tasse d'eau et ½ c. à thé de crème de tartre, égouttez et poursuivez la recette.

SOUPE AU BIFTECK

2 lb de bœuf haché grossièrement, brun
1 pqt. (10 onces) de macédoine congelée
5 tasses d'eau
1 gros oignon, haché
4 branches de céleri, hachées
3 carottes, tranchées
Sel au goût, facultatif

2 boîtes (14½ onces chacune) de tomates en dés et égoutté
5 c. à table de granules de bouillon de bœuf
½ c. à thé de poivre noir moulu
½ tasse de beurre, fondu
½ tasse de farine tout usage

Mettez tous les ingrédients, sauf le beurre, la farine et le sel, dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à réglage **BAS** pendant 8 à 12 heures (réglage **ÉLEVÉ** : 4 à 6 heures). Une heure avant de servir, faites passer la mijoteuse au réglage **ÉLEVÉ**. Préparez une pâte composée du beurre fondu et de la farine. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Versez le mélange dans la mijoteuse et remuez bien. Remuez pour bien mélanger.

RECETTES

POIVRONS VERTS FARCIS

1 pqt (10 onces) de maïs congelé
1 boîte (15 onces) de haricots rouges, égouttés, rincés
1 boîte (14 ½ onces) de tomates en dés
¼ tasse de salsa
6 poivrons verts, calotte enlevée et pépins enlevés
2 tasses de fromage cheddar à basse teneur en gras, râpé

1 ½ tasse de riz cuit
1 c. à thé de sauce Worcestershire
¼ c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre noir moulu
¼ tasse d'oignon haché

Combinez tous les ingrédients sauf ½ tasse de fromage et les poivrons verts. Farcissez les poivrons avec ce mélange. Disposez les poivrons dans la mijoteuse. Couvrez. Cuisez en réglage **BAS** pendant 6 à 8 heures (réglage **ÉLEVÉ** : 3 à 4 heures). Saupoudrez le reste du fromage sur les poivrons au cours de la dernière demi-heure de cuisson.

STRATA AU ZUCCHINI ET AUX TOMATES

4 zucchinis moyens tranchés à ¼ po d'épaisseur
1 oignon, haché
4 gousses d'ail, hachées
8 onces de champignons frais, tranchés ou 1 boîte (4 onces) de champignons tranchés, égouttés
4 tomates Roma, tranchées
1 tasse de fromage cheddar râpé

¾ tasse de jus de légumes piquant
1 c. à thé de basilic séché
1 c. à thé de feuilles d'origan séchées
½ c. à thé de sel assaisonné
¼ c. à thé de poivre noir moulu
1 tasse de croûtons à farcir

Disposez les tranches de zucchini dans la mijoteuse. Sur le zucchini, ajoutez la moitié des oignons, la moitié de l'ail et tous les champignons. Répétez avec le reste du zucchini, des oignons et de l'ail. Disposez les tomates tranchées sur le tout. Combinez le jus, le basilic, l'origan, le sel et le poivre. Versez ce mélange sur le reste des ingrédients. Couvrez. Cuisez en réglage **BAS** pendant 6 à 8 heures (réglage **ÉLEVÉ** : 2 ½ à 3 ½). Garnissez avec les croûtons à farcir et le fromage au cours des 10 ou 15 dernières minutes de cuisson.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Le fabricant garantit cet appareil exempt de vices de fabrication et de matières premières pendant un (1) an à partir de la date de l'achat original. En cas de réclamation dans le cadre de la présente garantie, agissez comme suit:

- 1) Au cours des 45 premiers jours à compter de la date de l'achat, retournez l'article défectueux, avec la preuve d'achat justificative, au magasin où vous l'avez acheté et il sera échangé.
- 2) Pendant les 12 premiers mois à compter de la date de l'achat, le fabricant réparera ou remplacera (gratuitement) l'article défectueux s'il est envoyé, en port payé, à un centre de réparation autorisé. Pour obtenir le service sous garantie, veuillez visiter ce site:

www.rivalproducts.com

Pour obtenir le service prévu par la garantie, écrivez à Rival a/s de The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32B Spur Drive, El Paso, TX 79906, États-Unis. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de service sous garantie – GARDEZ VOTRE REÇU DE CAISSE à ces fins. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail d'origine et ne couvre pas l'utilisation commerciale, l'emploi abusif ou l'endommagement de l'appareil (ne résultant ni d'un défaut ni d'un fonctionnement défectueux) lorsque l'utilisateur l'a en sa possession. **Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les pertes indirectes, imprévues ou commerciales par suite de l'emploi de ce produit.** Certains États et certaines provinces interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.



©2004 The Rival Company
 Une division de The Holmes Group, Inc.

Imprimé en Chine
 Crock-Pot® est une marque déposée de Rival®

5445BCN/9100050000740
 5445BCN04EFSM1



5445 BCN

Crock-Pot®

Olla de Cerámica de Gres para Cocción Lenta

La original y la marca No. 1 de ollas para cocción lenta en EE.UU.



Guía para el Uso

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

PAUTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No tocar las superficies calientes. Siempre agarrar de las asas y perillas. El asa de la tapa puede calentarse durante la cocción. Se recomienda usar un mitón para agarrar la tapa.
3. Para proteger contra el riesgo de choque eléctrico, no sumergir el cordón, el enchufe ni la base de la unidad en agua ni líquido alguno.
4. Se requiere supervisión estrecha cuando los niños usan cualquier artefacto o cuando se opere cerca de ellos.
5. Antes de desenchufar la unidad, siempre apagarla poniendo el control en "OFF". Siempre desenchufar la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o desmontarle piezas y antes de limpiarla.
6. No operar artefacto alguno que tenga el cordón o el enchufe dañado o después que hubiese funcionado mal o que se hubiese o dañado de cualquier forma. Devolver la unidad a Rival® (ver la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Rival® puede causar lesiones personales.
8. No usar en exteriores.
9. No permitir que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No colocar sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover cualquier artefacto que contenga alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes. Usar almohadillas agarradoras aislantes cuando se mueva la olla caliente de cocción lenta Crock-Pot®.
12. No darle a este artefacto usos diferentes a aquel para el cual fue diseñado.
13. Para desconectar del tomacorriente, no jalar del cordón, hacerlo jalando del enchufe y siempre apagar la unidad primero.
14. Evitar los cambios súbitos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados al tazón de cerámica caliente.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto es **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO** y no contiene piezas a las que el usuario les pueda dar servicio. La base de la olla nunca necesita lubricación. No intentar darle servicio a esta unidad. Se provee un cordón corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse en un cordón más largo. **PUEDE UTILIZARSE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN SI SE HACE CON CUIDADO. SI SE USA UN CORDÓN DE EXTENSIÓN, SUS MARCAS DEBEN INDICAR QUE SU CAPACIDAD ELÉCTRICA ES POR LO MENOS IGUAL A LA DEMANDA DE LA OLLA CROCK-POT®.** El cordón de extensión debe tenderse de tal forma que no cuelgue de la mesa para que los niños no lo jalen o se tropiecen accidentalmente.

NOTA: Durante el primer uso de este artefacto puede detectarse un humo u olor leve. Esto es normal en todos los artefactos calentadores y no volverá a ocurrir después de varios usos.

ENCHUFE POLARIZADO



Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este artefacto tiene un enchufe polarizado (una espiga es más ancha que la otra) y entra en un tomacorriente polarizado sólo en una forma. Si no entra completamente, invértalo. Si aún así no entra, llamar a un electricista calificado para que instale un tomacorriente adecuado. No modificar el enchufe en forma alguna. Si el enchufe entra en un tomacorriente de CA en forma suelta o si el tomacorriente se siente tibio, no usar ese tomacorriente.

NOTA IMPORTANTE: Algunas encimeras, especialmente el Corian® marca, y otras superficies, no se diseñan para resistir al calor lento engendrado por su marca de Cántaro-Pot® afloja la cocina. En tal surge recomendamos el uso de una almohadilla de la calor-resistencia o trébedes. Rivalice® no es responsable de ningún daño causado a tales superficies.

COMO USAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA CROCK-POT®

1. Tiene tres graduaciones de temperatura. Se recomienda la temperatura baja (**LOW**) para cocción lenta durante "todo el día". Una hora de cocción en temperatura alta (**HIGH**), equivale a 2 a 2 1/2 horas de cocción en temperatura baja (**LOW**).
2. Se pueden emplear ingredientes congelados tales como legumbres y camarones como parte de la receta. Sin embargo, no se pueden cocinar alimentos congelados (tal como asados o pollos) a menos que primero se agregue por lo menos 1 taza de líquido tibio. El líquido actuará como "colchón" para prevenir los cambios súbitos de temperatura. Las recetas que contengan carnes congeladas deben cocinarse unas 4 a 6 horas adicionales en temperatura baja (**LOW**) ó 2 horas adicionales en temperatura alta (**HIGH**).
3. Siempre cocinar con la tapa puesta.
4. Respetar los tiempos de cocción recomendados.
5. No usar el tazón de cerámica de la olla para almacenar alimentos.
6. No usar la olla de cocción lenta Crock-Pot® para recalentar alimentos.
7. No colocar la olla con alimentos calientes sobre una superficie de madera acabada.
8. Desenchufar la olla después de la cocción y antes de limpiarla.
9. El tazón de cerámica puede sacarse de la olla y usarse en un horno convencional o de microondas. No usar el tazón sobre quemadores de gas o eléctricos ni en un asador / parrilla.

COMO LIMPIAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA CROCK-POT®

TAZÓN DE CERÁMICA DESMONTABLE

- Este tazón puede lavarse en forma segura en el lavavajillas o con agua caliente jabonosa. No usar compuestos abrasivos para limpiar la olla; usualmente es suficiente usar una tela, esponja o espátula de caucho para eliminar los residuos de alimentos. Para sacarles las manchas, usar un limpiador no abrasivo (como el limpiador pulidor Bon-Ami®) o vinagre.
- El casco exterior puede limpiarse con una tela suave humedecida con agua jabonosa y secarse frotando con un paño. No usar productos limpiadores abrasivos.

CUIDADO DEL TAZÓN DE CERÁMICA DE GRES

Como cualquier cerámica fina, éste tazón de gres no es resistente a los golpes de los cambios súbitos de temperatura.

- Si el tazón de cerámica ha sido precalentado o se encuentra caliente al tacto, no colocarle alimentos fríos. No precalentar la olla Crock-Pot® antes de usarla a menos que la receta lo especifique. El tazón de cerámica debe estar a la temperatura del ambiente antes de echarle los alimentos calientes.
- Para lavar el tazón de cerámica después de cocinar, usar agua caliente. No usar agua fría si el tazón de cerámica está caliente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Cortar y sacar la grasa de la carne y frotarla bien para eliminar los residuos. (Si las carnes contienen grasas, dorarlas en una sartén separada o en un asador y drenarlas bien antes de echarlas en el tazón de cerámica). Sazonar con sal y pimienta. Colocar la carne en el tazón sobre las legumbres.
- Para asados y estofados, echar el líquido sobre la carne. No echar más líquido que el especificado en la receta. Las carnes y las legumbres contienen líquidos que retienen en la cocción lenta y no en la cocción convencional.
- La mayoría de legumbres deben rebanarse finamente o colocarse cerca de los costados o en el fondo del tazón de cerámica. En una olla de cocción lenta, generalmente las carnes se cocinan más rápidamente que las legumbres.
- Cuando se cocine durante todo el día, se logran mejores sabores usando hojas enteras de hierbas y especias. Si se usan hiervas y especias molidas, se deben agregar y revolver durante la última hora de cocción.
- Debido a que no hay calor directamente debajo, siempre llenar el tazón de cerámica por lo menos hasta la mitad para cocinar de acuerdo a los tiempos recomendados. Pueden prepararse cantidades menores pero el tiempo de cocción se afectará.
- Si se substituye un líquido indicado en la receta por otro, se debe usar la misma cantidad. (Por ejemplo, si se sustituye una lata de 318 ml (10 3/4oz) de sopa más 118 ml (4 oz) de agua por una lata de tomates de 413 ml (14 1/2) ó 1/2 taza de caldo de res o de pollo por 1/2 taza de vino, etc.)
- Los frijoles deben ablandarse completamente antes de combinarse con azúcar y/o alimentos ácidos. (**NOTA:** El azúcar y los ácidos tienen un efecto endurecedor en los frijoles y evitan que se ablanden). Los frijoles secos, especialmente los rojos tipo riñón, deben sancocharse antes de agregarse a la receta. Para hervir los frijoles, echarle un volumen de agua sin sal equivalente a 3 veces el volumen de los frijoles. Hervirlos por 10 minutos y reducir la temperatura para que se cocinen a fuego lento por 1 1/2 horas, o hasta que queden tiernos. Si se desea, remojarlos en agua antes de hervirlos y descartar el agua.
- El asa de la tapa puede calentarse durante el cocción. Se recomienda usar un mitón para agarrar la tapa.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P** *¿Qué se hace si los alimentos no se cocinan después de 8 horas cuando la receta dice 8 a 10 horas?*
- R** Esto se debe a las variaciones de voltaje que son comunes en todas partes, a la altura sobre el nivel del mar o a la humedad extrema. Las fluctuaciones pequeñas en la corriente no tienen efectos visibles en la mayoría de los artefactos; sin embargo pueden alterar levemente el tiempo de cocción. Cocine por el tiempo que sea necesario, y recuerde que es prácticamente imposible sobrecocinar. La experiencia le enseñará a aumentar o disminuir los tiempos de cocción.
-
- P** *¿Se debe tapar la olla de cocción lenta Crock-Pot®? ¿Es necesario revolver los alimentos?*
- R** Cocinar con la tapa puesta. Las ollas de cocción lenta no recuperan las pérdidas de calor rápidamente cuando se cocina en temperatura baja (**LOW**). Cada vez que se levanta la tapa se pierde una cantidad significativa de calor; por lo tanto, se debe prolongar el tiempo de cocción. Evitar destapar continuamente para revisar el progreso de la cocción o revolver los alimentos. Nunca destapar durante las primeras 2 horas cuando se hornea pan o biscochos. No es necesario revolver los alimentos mientras se cocina en temperatura baja (**LOW**). Cuando se cocina en temperatura alta (**HIGH**) por tiempos cortos, revolver ocasionalmente mejora la distribución de los sabores.
-
- P** *¿Cómo se hace para espesar los jugos o hacer salsas?*
- R** Cuando se desee hacer una salsa espesa, agregar tapioca de cocción rápida a cualquier receta. ¡Agregar la tapioca desde el principio y los jugos se espesarán conforme se cocinen! o se pueden sacar los alimentos sólidos dejando los jugos. Preparar una pasta suave de aproximadamente 1/2 taza de harina de trigo o de maíz por 1/2 taza de agua ó 4 cucharadas de mantequilla derretida. Verter la mezcla en el líquido que está en el tazón de cerámica y revolver bien. Subir la temperatura a alta (**HIGH**) y estará lista cuando comience a hervir (Aprox. 15 minutos).

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P** *¿Se puede cocinar un asado sin agregar agua?*
- R** Sí; si se cocina en temperatura baja (**LOW**). Se recomienda agregar una pequeña cantidad de salsa o jugo para fortalecer el sabor. Cuanto más grasa o jugo contenga la carne, menos líquido necesita. El líquido se necesita para ablandar y cocinar las legumbres adecuadamente.

GUÍA PARA ADAPTAR SUS RECETAS

Esta guía está diseñada para ayudar a adaptar sus propias recetas o sus recetas apreciadas colectadas de amistades, compañías de alimentos, periódicos y revistas para cocinarlas en la olla de cocción lenta Crock-Pot®. Nuestra meta es ahorrarle tiempo de preparación con menos pasos y vasijas... y ayudarle a cocinar en forma simple. En la mayoría de los casos, todos los ingredientes se pueden usar desde el principio en la olla de cocción lenta y se puede cocinar por todo el día. Los siguientes son algunos consejos:

- Permitir que se cocine por suficiente tiempo.
- Cocinar con la tapa puesta.
- No agregar tanta agua como la indicada en las recetas.
- Recuerde que los líquidos no hierven de inmediato como en la cocción convencional. Usualmente tendrá más líquido al final de la cocción en vez de menos.
- Se cocina en "un solo paso". Se pueden obviar varios pasos de las recetas echando todos los ingredientes al tazón de cerámica a la vez y cocinando por 8 a 12 horas (agregar cualquier líquido al final).
- Las legumbres no se recocinan como cuando hierven en un horno o cocina convencional. Por lo tanto, todos los ingredientes se pueden echar a la vez en la olla de cocción lenta Crock-Pot®, a **EXCEPCIÓN** de la leche, crema agria o crema que se deben aumentar durante la última hora de cocción.

GUÍA PARA ADAPTAR SUS RECETAS (CONT.)

SI LA RECETA PARA HONEAR DICE:	COCINAR EN OLLA LENTA EN TEMP. BAJA:	O COCINAR EN OLLA LENTA EN TEMP ALTA
15 a 30 minutos	4 a 6 horas	1½ a 2 horas
35 a 45 minutos	6 a 10 horas	3 a 4 horas
50 minutos a 3 horas	8 a 18 horas	4 a 6 horas

GUÍA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

La mayoría de combinaciones de carne y legumbres crudas requerirán por lo menos 8 horas de cocción en temperatura baja (**LOW**).

PASTAS Y ARROZ

Si la receta indica el uso de fideos, macarrones, etc., cocinarlos en forma convencional antes de agregarlos a la olla de cocción lenta. No recocinarlos, sólo cocinarlos hasta que estén levemente tiernos. Si la receta requiere arroz cocido, mezclarlo con los otros ingredientes y agregar 1/4 de taza extra de líquido por cada 1/4 de taza de arroz crudo. Para mejores resultados cuando se cocina por todo el día, usar arroz de grano largo.

LÍQUIDOS

Usar menos líquidos cuando se cocina lentamente, usualmente la mitad de lo recomendado. Una taza de líquido es suficiente para cualquier receta que contenga arroz o pasta.

FRITURA DE LEGUMBRES

¡Generalmente no es necesario! Mezclar las legumbres picadas o rebanadas con los otros ingredientes. **LA ÚNICA EXCEPCIÓN** es la berenjena que debe hervirse o freírse debido a su sabor fuerte. Como las legumbres desarrollan todo su sabor en la cocción lenta, se pueden obtener resultados deliciosos aún cuando se reduzcan las cantidades. Debido a que las legumbres se demoran más en cocinar que las carnes, picarlas o cortarlas siempre que sea posible.

GUÍA PARA ADAPTAR SUS RECETAS (CONT.)

HIERBAS Y ESPECIAS

Las hojas o las hierbas y especias enteras son preferibles, pero su sabor puede aumentar. Usar la mitad de las cantidades recomendadas para cocinar convencionalmente. Si se usan hierbas y especias molidas, agregarlas durante la última hora de cocción.

LECHE

La leche, crema y crema agria tienden a quebrarse durante periodos largos de cocción. Cuando sea posible, agregarlos en la última hora de cocción. Las sopas condensadas pueden sustituir la leche etc., y pueden cocinarse por largo tiempo.

SOPAS

Algunas recetas de sopa indican el uso de 2 a 3 litros de agua. Echar todos los ingredientes de la sopa en el tazón de la olla de cocción lenta Crock-Pot® y luego agua sólo hasta cubrir los ingredientes. Si se desea una sopa menos espesa, agregar el líquido al momento de servir. Las recetas a base de leche que no contengan otro líquido y que se cocinen desde el principio, agregarles 1 a 2 tazas de agua. Luego durante la última hora de cocción, echarle y mezclar la leche o las cremas indicadas en la receta.

La olla ovalada para cocción lenta Crock-Pot® es perfecta para muchas comidas favoritas. Use las recetas en este manual como guía y luego adapte las a su receta favorita o seleccione una variedad de cortes nuevos o pruebe recetas diferentes.

POR EJEMPLO:

- Los asados, pollos y jamones más grandes son perfectos. Seleccione asados o jamones deshuesados de entre 1,4 y 3,6 kg (3 y 8 lb). Los pollos o gallinas enteras hasta de 2,3 kg (5 lb) entran perfectamente.
- Los cortes de carne que incluyen los huesos, como las costillas, cortes de lomo o piezas de pavo entran fácilmente. Dos costillares completos de 1,4 a 1,8 kg (3 a 4 lb) cada uno entran fácilmente.

GUÍA PARA ADAPTAR SUS RECETAS (CONT.)

Los asados de puerco o jamones de 1,4 a 2,3 kg (3 a 5 lb) con hueso pueden cocinarse lentamente a la perfección. Las piernas, muslos y pechugas de pavo hasta aproximadamente 2,7 kg (6 lb) también se cocinan bien.

- No es necesario cortar o apilar las piezas de carne. La forma es natural para asados de paleta o brazo, costillas o churrascos de jamón.
- Si prefiere un asado más pequeño de 900 gr. a 1,8 kg (2 a 4 lb), puede rodearlo completamente con bastantes legumbres, papas y zanahorias o cocinarlo con abundante col para hacer un "corned beef".
- Los platos especiales tales como costillas rellenas o enrollados de carne, hojas de col rellenas, pimientos rellenos o manzanas horneadas pueden disponerse en una sola capa para que se cocinen fácilmente y se sirvan atractivamente.

Recuerde siempre que el tamaño de la carne es sólo un estimado. El peso exacto de un asado que se pueda cocinar en la olla de cocción lenta Crock-Pot®, dependerá del corte de carne específico, la configuración de la carne y la estructura del hueso. No sobrellene el tazón. La carne debe apoyarse sobre el tazón de cerámica y no debe impedir que la tapa cierre.

LAS RECETAS

Las siguientes recetas en éste manual están diseñadas para una olla de cocción lenta de 4 L; por lo que las recetas deben aumentarse en la mitad para éste modelo de olla. Las recetas en éste manual pueden usarse tal cual están indicadas para las ollas de 3,8; 4,3; 4,7; 5,2; 5,7 y 6,2 L (4, 4 1/2, 5, 5 1/2, 6 ó 6 1/2 cuartos de galón), ovaladas o redondas Crock-Pot® para cocción lenta. Por supuesto que los asados más grandes requerirán cocinarse en una olla de 5,2; 5,7 ó 6,2 L (5 1/2, 6 ó 6 1/2 cuartos de galón), y los consejos para éstas piezas más grandes se indican cuando son aplicables en la receta.

ASADO DE RES EN OLLA

3 papas medianas en rebanadas finas	1 cucharadita de sal
2 zanahorias grandes en rodajas delgadas	1/2 cucharadita de pimienta negra molida
1 cebolla en rodajas	1/2 taza de agua o caldo de res
1 asado deshuesado de 1,4 a 1,8 kg (3 a 4 lb)	

Colocar las legumbres en el fondo del tazón de cerámica, agregarle sal y pimienta a la carne y colocarla en el tazón encima de las legumbres. Echar el líquido. Tapar la olla y cocinar en temperatura baja (**LOW**) por 10 a 12 horas o en temperatura alta (**HIGH**) por 5 a 6 horas.

PECHO AHUMADO CON MADERA DE NOGAL

1 pieza de pecho de 1,2 a 1,8 kg (3 a 4 lb)	1/2 cucharadita de cada uno de lo siguiente:
1/2 taza de líquido para ahumar	sal de apio, sal de ajo y cebolla en polvo

Colocar la carne sobre una platina grande de aluminio. Espolvorear la carne generosamente con 1/4 de taza de líquido de ahumar y 1/2 cucharadita de cada uno de los siguientes: sal de apio, sal de ajo y cebolla en polvo. Envolver bien e introducir en el tazón de cerámica. Tapar la olla y cocinar en temperatura baja (**LOW**) por 10 a 12 horas o en temperatura alta (**HIGH**) por 4 a 6 horas. Cortar la carne en rebanadas finas y servir con jugos calientes vertidos sobre cada rebanada.

LAS RECETAS

CORNED BEEF Y COLES

3 zanahorias cortadas en rodajas finas	1 taza de agua
1 trozo de pecho de res de 1,4 kg (3 lb)	1/2 a 1 cabeza pequeña de col cortada en rodajas
2 cebollas medianas en cuartos	

Colocar todos los ingredientes, excepto las rodajas de col en el tazón de cerámica en el orden listado. Tapar y cocinar a temperatura baja (**LOW**) por 10 a 12 horas o en temperatura alta (**HIGH**) por 5 a 6 horas. Agregar las rodajas de col al líquido, sumergiéndolas para que se mojen. Subir la temperatura a alta (**HIGH**) y cocinar por 2 a 3 horas adicionales. En las ollas de 5,2 a 6,2 L (5 1/2 a 6 1/2 cuartos) se pueden cocinar 2 piezas de pecho de res de 1,4 kg (3 lb) cada una si se desea. Agregar las cantidades de legumbres indicadas en la lista y cocinar como se ha indicado.

FAJITAS DE CHURRASCO ENROLLADO

2 churrascos de tapa o de costado de res, Aprox. 454 a 680 gr (1 a 1 1/2 lb) cada uno cortados a 6 mm (1/4") de espesor	2 cucharadas de cilantro fresco molido
1 cucharada de aceite de oliva	2 dientes de ajo molidos
1 cebolla mediana en trozos	2 cucharadas de jugo de limón
1/2 de taza de pimientos verdes cortados	1 chili jalapeño sin pepitas y molido
1/2 de taza de pimientos rojos picados	1 lata de 60 gr (2 oz) de chilis verdes picados
	1 taza de salsa o salsa picante

Frotar ambos lados de la carne con el aceite de oliva. Echar los otros ingredientes excepto la salsa en un tazón aparte y mezclarlos bien. Separar aproximadamente la mitad de las legumbres cortadas para usarlas después. Echar la mezcla de legumbres restantes con una cucharera en forma pareja sobre los churrascos. Enrollar los churrascos comenzando por el extremo más angosto. Amarrarlos con una pita para cocinar. Colocar los enrollados de carne en el tazón de cerámica. Echar uniformemente 1/4 de taza de salsa sobre los enrollados de carne. Tapar la olla y cocinar a temperatura baja (**LOW**) por 8 a 10 horas o a temperatura alta (**HIGH**) por 4 a 5 horas. Mientras tanto, mezclar el 1/2 de taza de salsa de la mezcla de legumbres que se separó, taparla y refrigerarla. Durante los últimos 15 minutos de cocción, esparcir el 1/4 de taza de legumbres refrigeradas sobre los enrollados de carne, cortarlos en rodajas y servir en porciones acompañadas de la mezcla de salsa de legumbres.

LAS RECETAS

CHURRASCO SUIZO

2 churrascos redondos de Aprox. 225 gr (1/2 lb) c/u
 1/4 de taza de harina para todo uso
 2 zanahorias en rodajas
 1/2 cucharadita de pimienta negra molida

1 cebolla grande en rodajas finas de
 19 mm. (3/4 ") de espesor
 2 tallos de apio picados
 1 lata de 444 gr (15 oz)

Cortar el churrasco redondo de acuerdo a las porciones que se van a servir. Colocar el harina, sal y pimienta en una bolsa plástica, agregarle los pedazos de churrasco, (unos pocos a la vez) sacudiéndolos para cubrirlos con la mezcla de harina. Colocar las rodajas de cebolla en el fondo del tazón de cerámica y poner la carne encima. Agregar las zanahorias y apios encima y cubrir todo con la salsa de tomate. Tapar y cocinar a temperatura baja (LOW) por 8 a 10 horas o en temperatura alta (HIGH) por 3 a 5 horas.

COSTILLAS A LA BARBACOA

2 costillares de puerco de 1,4 a 1, 8 kg (3 a 4 lb) c/u
 1/2 cucharadita de sal
 1/2 cucharadita de pimienta negra molida

1 cebolla en rodajas
 1 frasco de 474 mil. (16 oz)
 de salsa de barbacoa

Frotar cada lado del costillar con la sal y la pimienta. Cortar las costillas de acuerdo a las porciones que se van a servir y cocinarlas en una sartén por 15 minutos o hasta que se doren. Drenarlas. Colocar las rodajas de cebolla en el tazón de cerámica y echar encima las porciones de costilla, cubriendo todo con la salsa de barbacoa. Tapar y cocinar en temperatura baja (LOW) por 8 a 10 horas o a temperatura alta (HIGH) por 4 a 5 horas.

LAS RECETAS

ASADO DE PUERCO A LA OLLA

1 asado de lomo deshuesado de puerco de
 1,8 a 2,3 kg (4 a 5 lb.)
 1/2 cucharadita de sal
 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
 1 diente de ajo en rodajas finas

2 cebollas medianas en rodajas
 2 hojas de laurel
 1 clavo de olor entero
 1/2 de taza de agua
 1 cucharada de salsa de soya

Frotar el asado de puerco con la sal y la pimienta. Hacer cortes diminutos en la carne e insertar las rodajitas de ajo. Colocar una rodaja de cebolla en el fondo de tazón de cerámica, agregar el asado de puerco, las cebollas restantes y los otros ingredientes. Tapar y cocinar a temperatura baja (LOW) por 10 a 12 horas o a temperatura alta (HIGH) por 5 a 6 horas.

Para las ollas de 5,5 a 6,2 L (5 1/2 a 6 1/2 cuartos) se puede cocinar un asado de 2,3 a 2,7 kg (5 a 6 lb) si se desea. Agregar las cantidades de legumbres indicadas anteriormente y cocinar como se indicó.

NOTA: Para un dorado adicional, asar el lomo de puerco antes de introducirlo en la olla de cocción lenta. Colocar el asado en una sartén o bandeja de asar y asarlo por 15 a 20 minutos o hasta que quede levemente dorado, drenarlo y colocarlo en el tazón de cerámica y continuar de acuerdo a lo indicado en la receta.

COSTILLAS DE PUERCO EN ARROZ

1/2 de taza de arroz marrón
 2/3 de taza de arroz blanco
 1/4 de taza de mantequilla o margarina
 1/2 de taza de cebolla picada
 1 lata de 113 gr (4 oz) de hongos en rodajas drenados
 1 cucharadita de tomillo seco dividido
 1/2 de cucharadita de salvia
 1/2 cucharadita de sal

1/4 de pimienta negra
 4 a 6 costillas deshuesadas de puerco de
 19 a 25 mm. (3/4 a 1 pulgada) de espesor
 1 lata (10,5 oz) de consomé de carne
 2 cucharadas de salsa
 Worcestershire (Inglesa)
 1/2 cucharadita de paprika
 1/4 cucharadita de nuez moscada molida

Recubrir el interior del tazón de cerámica con aceite vegetal que no se pegue. Combinar el arroz blanco con el arroz marrón y la mantequilla en una sartén. Cocinar a fuego medio-alto revolviendo ocasionalmente hasta que el arroz quede dorado. Sacarlo del fuego y mezclarle la cebolla, los hongos, la 1/2 cucharadita de tomillo, la salvia, la sal y la pimienta. Echar la mezcla del arroz en la olla de cocción lenta y colocar las chuletas encima. Combinar aparte el consomé y la salsa Worcestershire y echar la mezcla sobre las costillas. Combinar aparte el resto del tomillo, paprika y nuez moscada y espolvorearlo sobre las costillas. Tapar y cocinar a temperatura baja (LOW) por 7 a 9 horas o en temperatura alta (HIGH) por 4 a 5 horas.

LAS RECETAS

PECHUGAS DE PAVO CON HIERBAS

1 pechuga de pavo de 1,8 a 2, 3 kg (4 a 5 lb)	1/2 cucharadita de albahaca seca
fresca o descongelada	1/2 cucharadita de salvia
2 cucharadas de mantequilla o margarina	1/2 cucharadita de hojas secas de tomillo
1/4 taza de queso crema con sabor a legumbres batido	1/4 cucharadita de pimienta negra
1 cucharada de salsa de soya	1/4 cucharadita de ajo en polvo
	1 cucharada de perejil picado

Colocar el pavo dentro del tazón de cerámica. Combinar los ingredientes aparte y aplicarlos con una brocha al pavo. Tapar la olla y cocinar en temperatura baja (**LOW**) por 10 a 12 horas o en temperatura alta (**HIGH**) por 5 a 6 horas.

BARBACOA DE PUERCO A LO CAROLINA

2 cebollas cortadas en cuartos	4 cucharaditas de salsa Worcestershire (Inglesa)
2 cucharadas de azúcar oscura	1 1/2 cucharaditas de escamas de chilis rojos molidos
1 cucharada de páprika	1 1/2 cucharaditas de azúcar
2 cucharaditas de sal	1/2 cucharadita de mostaza seca
1/2 cucharadita de pimienta negra molida	1/2 cucharadita de sal de ajo
1 asado deshuesado de muslo u hombro de puerco de 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 lb)	1/4 cucharadita de pimienta de cayena
3/4 de taza de vinagre de cidra	Panes para Hamburguesa
	Ensalada de col (opcional)

Colocar las cebollas en el tazón de cerámica. Combinar aparte el azúcar marrón, la páprika, sal y pimienta y frotar la mezcla sobre el asado. Colocar el asado sobre la cebolla en el tazón de cerámica.

Combinar aparte y mezclar bien el vinagre, la salsa Worcestershire, las escamas de chilis rojos, el azúcar, la mostaza, sal de ajo y pimienta cayena. Salpicar como 1/3 de ésta mezcla de vinagre sobre el asado. Tapar y refrigerar el resto de la mezcla de vinagre. Tapar la olla y cocinar a temperatura baja (**LOW**) por 10 a 12 horas o a temperatura alta (**HIGH**) por 4 a 6 horas. Durante la última 1/2 hora de cocción, gotear como 1/3 de la mezcla de vinagre que se había refrigerado sobre el asado. Sacar la carne y las cebollas y drenarlas. Cortar o desmenuzar la carne y cortar las cebollas. Servir la carne y las cebollas en los panes. Si se desea, cubrir la carne dentro del pan con ensalada de col. Pasar el saldo de la mezcla de vinagre para salpicarlo sobre los sándwiches.

LAS RECETAS

POLLO A LA OLLA

2 zanahorias en rodajas	1 cucharadita de sal
2 cebollas en rodajas	1/2 cucharadita de pimienta negra
2 tallos de apio cortado en pedazos de 2,5 cm. (1")	1/2 taza de agua, caldo de pollo o vino blanco
1 pollo entero para homear o freír de 1,3 a 1,8 kg (3 a 4 lb)	1/2 cucharadita albahaca seca

Colocar las zanahorias, cebollas y apio en el fondo del tazón de cerámica, luego colocar el pollo entero sobre las legumbres. Espolvorear la sal y la pimienta y agregar el líquido encima. Espolvorear la albahaca encima. Tapar y cocinar a temperatura baja (**LOW**) por 8 a 10 horas o a temperatura alta (**HIGH**) por 3 1/2 a 5 horas (usando 1 taza de agua). Sacar el pollo y las legumbres con una espátula.

LAS RECETAS

POLLO CON 40 DIENTES DE AJO

2 ramitos de tomillo fresco	1 pollo entero para asar o freír de 1,8 kg (4 lb.)
2 ramitos de romero fresco	2 tallos de apio cortados en trozos de 7 1/2 cm. (3")
2 ramitos de salvia fresca	40 dientes de ajo sin pelar
2 ramitos de perejil italiano	1/2 cucharadita de pimienta negra
Rodajas de pan francés tostado	

Colocar una ramita de tomillo, romero, salvia y perejil italiano en la cavidad del pollo. Colocar el apio cortado en el tazón de cerámica y colocar el pollo encima del apio. Agregar los dientes de ajo sin pelar alrededor del pollo. Picar las hierbas restantes y espolvorearlas con la pimienta sobre el pollo. Tapar la olla y cocinar por 8 a 10 horas en temperatura baja (**LOW**) o en temperatura alta (**HIGH**) por 3 1/2 a 5 horas.

Para servir, colocar el pollo con los ajos y los apios en una fuente de servir. Apretar los ajos asados para sacarlos de sus cáscaras y colocarlos sobre las rodajas de pan francés tostado y esparcirlas con un cuchillo.

LAS RECETAS

PASTEL DE PAVO CON CORTEZA DE HARINA DE MAÍZ

900 gr (2 lb) de pechuga de pollo deshuesada	2 papas peladas y picadas
cortada en cubos de 13 mm (1/2")	2 cebollas medianas picadas
2/3 taza de harina para uso general	2 tazas de habichuelas y zanahorias congeladas o legumbres mezcladas congeladas
1 cucharadita de sal	2 dientes molidos de ajo
1/2 cucharadita de pimienta negra molida	1 lata de 113 gr (4 oz) de hongos en rodajas drenados
1/4 cucharadita de pimienta cayena	2 tazas de caldo de pollo
2 zanahorias en rodajas	
2 tallos de apio en rodajas	
1/4 taza de jerez	

CORTEZA DE HARINA DE MAÍZ

1 taza de harina para uso general	2 cucharadas de azúcar
1 taza de harina de maíz	1 huevo ligeramente batido
1 cucharada de polvo de hornear	1 taza de leche
1 cucharadita de sal	1/4 taza de aceite vegetal

Combinar la 1/3 taza de harina, sal, pimienta negra y pimienta cayena en un tazón. Echar los cubos de pavo con la mezcla de harina y especias en el tazón de cerámica. Agregar las zanahorias, apios, papas, cebollas, habichuelas y zanahorias congeladas (o mezcla de legumbres congeladas), ajos y hongos. Echar el caldo y el jerez encima de todo. Mezclar bien. Tapar la olla y cocinar a temperatura baja (**LOW**) por 7 a 9 horas o a temperatura alta (**HIGH**) por 4 a 5 horas.

Mientras se prepara la corteza de harina de maíz, subir la temperatura de la olla de cocción lenta a alta (**HIGH**). Precalentar el horno a 200°C (400°F). Mezclar el saldo de la 1/3 taza de harina con 1/3 taza de agua fría hasta lograr una consistencia suave. Luego echarla en la olla de cocción lenta Crock-Pot®. Cocinar revolviendo ocasionalmente durante 15 minutos o hasta que el guiso esté espeso.

Para la corteza de harina de maíz; en un tazón aparte, combinar el harina de trigo, el harina de maíz, el polvo de hornear, la sal y el azúcar. Agregarle el huevo, la leche y el aceite y mezclar todo. Echar la mezcla en el guiso. Sacar el tazón de cerámica de la base de la olla de cocción lenta y colocarlo dentro del horno precalentado. Hornear por 20 minutos o hasta que el harina de maíz quede dorada. Dejar reposar por 15 minutos antes de servir.

LAS RECETAS

NOTA: Si se desea sustituir las rodajas de hongos enlatados por 227 gr (8 oz) de hongos frescos. Freír los hongos frescos con 2 cucharadas de mantequilla o margarina en una sartén sobre fuego mediano. Usando una cuchara grande, echar los hongos en el tazón de cerámica junto con las zanahorias y las papas. Proceder de acuerdo a la receta. El guiso de pavo también es excelente de servir sin las cortezas de harina de maíz o con una mezcla de muffins (molletes) de harina de trigo que sustituya la corteza de harina de maíz de la receta.

POLLO CON SALSA TROPICAL DE BARBACOA

1/4 taza de melaza	1/8 a 1/4 cucharadita de pimienta picante
2 cucharadas de vinagre de cidra	2 cucharadas de jugo de naranja
2 cucharadas de salsa Worcestershire	3 pechugas de pollo enteras con hueso
2 cucharaditas de mostaza Dijon (francesa) preparada	

Combinar la melaza, el vinagre y la salsa Worcestershire, la mostaza, la salsa de pimientos picantes y el jugo de naranja. Arreglar el pollo dentro del tazón de cerámica. Aplicar la salsa con una brocha sobre el pollo. Tapar la olla y cocinar a temperatura baja (**LOW**) por 7 a 9 horas o a temperatura alta (**HIGH**) por 3 a 4 horas.

NOTA: Esta salsa también es excelente sobre costillas.

LAS RECETAS

CODORNICES AL LIMÓN CON ALMENDRAS TOSTADAS

3 limones	3 pechugas de pollo enteras con hueso
3 codornices de 623 gr cada una (22 oz), descongeladas	1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas de mantequilla derretida	1/2 cucharadita de pimienta negra molida
4 dientes de ajo, molidos y divididos	1/2 taza de rodajas de almendras tostadas

Cortar el limón en rodajas y colocar 2 a 3 rodajas de limón con 1 cucharadita de tomillo molido y 1 diente de ajo molido en la cavidad de cada codorniz. Colocar las codornices en el tazón de cerámica. Exprimir el jugo de 1 limón y mezclarlo con la mantequilla y el resto del ajo molido, tomillo, sal y pimienta y salpicarlo sobre las codornices. Espolvorear 1/4 de taza de rodajas de almendras. Tapar la olla y cocinar por 8 a 10 horas en temperatura baja (**LOW**) o en temperatura alta (**HIGH**) por 4 a 6 horas. Arreglar las codornices sobre una fuente de servir. Servir los limones restantes y adornar las codornices con las rodajas de limón y de almendras restantes.

TALLARINES FÁCILES DE HACER

900 gr (2 lb) de pecho de res dorado y drenado	2 a 3 cucharaditas de sazónador italiano
1 taza de cebolla picada	2 latas de hongos en rodajas drenados (113 gr ó 4 oz cada uno)
2 dientes de ajo molidos	6 tazas de jugo de tomate
2 latas de salsa de tomate de 425 gr (15 oz) c/u	
1 paquete de tallarines crudos (454 gr ó 16 oz) quebrados en trozos de 10 a 13 cm. (4 a 5")	

Combinar todos los ingredientes (excepto los tallarines) en el tazón de cerámica revolviéndolos bien. Tapar y cocinar en temperatura baja (**LOW**) por 6 a 8 horas o con temperatura alta (**HIGH**) por 3 a 5 horas. Durante la última hora, aumentar la temperatura a alta (**HIGH**) y echar los fideos crudos revolviéndolos.

LAS RECETAS

ESCALOPINES DE PAPAS Y JAMÓN CAMPESTRE

8 papas peladas y cortadas en rodajas finas
1 cebolla picada
454 gr (1 lb) de jamón completamente cocido,
cortado en cubos de 13 mm. (1")
2 tazas de queso Cheddar desmenuzado

1 paquete de 28 gr (1 oz) de mezcla de
jugo de salsa de carne al estilo campestre
1 lata de 210 ml. (10 1/2 oz)
de sopa de crema de hongos
2 tazas de agua

Combinar las papas, cebollas y jamón en el tazón de cerámica ligeramente engrasado. Combinar la mezcla para salsa de carne, la sopa de hongos y agua batiéndolos para mezclarlos bien y echar la mezcla sobre las papas. Tapar la olla y cocinar a temperatura baja (**LOW**) por 7 a 9 horas o en temperatura alta (**HIGH**) por 3 a 4 horas. Durante los últimos 30 minutos de cocción espolvorear el queso encima. **NOTA:** Para evitar que se oscurezca, echar unas rodajas de papa cruda en 1 taza de agua con 1/2 cucharadita de crema tártara, drenar y proceder con la receta.

SOPA DE CHURRASCO

900 gr (2 lb) de carne molida gruesa
5 tazas de agua
1 cebolla grande cortada en trozos
4 tallos de apio picados
3 zanahorias en rodajas
sal al gusto (opcional)
1/2 cucharadita de pimienta negra molida
1/2 taza de mantequilla derretida

2 latas de 429 gr (14 1/2 oz c/u)
de tomates cortados en trozos,
dorados y drenados
1 paquete de 296 gr (10 oz)
de legumbres mezcladas congeladas
5 cucharadas de caldo de res
1/2 taza de harina de trigo

Colocar todos los ingredientes excepto la mantequilla, el harina y la sal en el tazón de cerámica. Tapar el tazón y cocinar en temperatura baja (**LOW**) por 8 a 12 horas o en temperatura alta (**HIGH**) por 4 a 6 horas. Una hora antes de servir subir la temperatura a alta (**HIGH**). Hacer una pasta con la mantequilla derretida y el harina hasta que quede suave y echarla en el tazón de cerámica. Revolver hasta que se mezcle bien. Sazonar la sopa si se desea con sal. Tapar la olla y cocinar en temperatura alta (**HIGH**) hasta que espese.

LAS RECETAS

PIMIENTOS VERDES RELLENOS

1 paquete de 295 gr (10 oz) de maíz congelado
1 lata de 444 gr (15 oz) de frijoles
rojos drenados y molidos
1 lata de 429 gr (14 1/2 oz) de tomates cortados
1/4 taza de salsa
6 pimientos verdes sin tallo ni semillas
2 tazas de queso Cheddar (bajo de grasa) desmenuzado

1 1/2 taza de arroz cocido
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1/4 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negra
1/4 taza de cebollas picadas

Combinar todos los ingredientes excepto la media taza de queso y los pimientos verdes. Rellenar los pimientos verdes con ésta mezcla y arreglarlos dentro del tazón de cerámica. Tapar y cocinar a temperatura baja (**LOW**) por 6 a 8 horas o a temperatura alta (**HIGH**) por 3 a 4 horas. Espolvorear el resto del queso durante los últimos 30 minutos de cocción.

ZUCCHINI (CALABACÍN) CON TOMATE STRATA

4 zucchinis (calabacines) medianos
1 cebolla picada
4 dientes de ajo picados
236 gr (8 oz) de hongos frescos en
rodajas ó 1 lata de 118 gr (4 oz)
4 tomates romanos en rodajas

1/4 taza de cóctel de jugo de tomate picante
1 cucharadita de albahaca seca
1 cucharadita de hojas de orégano seco
1/2 cucharadita de sal sazoadora
1/4 de cucharadita de pimienta negra molida
1 taza de crotones para relleno
1 taza de queso Cheddar desmenuzado

Disponer las rodajas de zucchini (calabacín) dentro del tazón de cerámica y cubrirlas con la mitad de las cebollas, la mitad del ajo y todos los hongos. Repetir con el resto de los zucchinis (calabacines), cebollas y ajos. Acomodar las rodajas de tomates encima. Combinar el jugo, la albahaca, el orégano, la sal y la pimienta y echarlos en el tazón de cerámica. Tapar y cocinar en temperatura baja (**LOW**) por 6 a 8 horas o en temperatura alta por 2 1/2 a 3 1/2 horas. Durante los últimos 10 a 15 minutos de cocción, echar los crotones y el queso.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

El fabricante garantiza este artefacto contra defectos de materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de su fecha original de compra. Si tuviese algún reclamo amparado por esta garantía, siga estos procedimientos:

- 1) Dentro de los primeros 45 días de la fecha original de compra, el artefacto defectuoso debe devolverse al lugar de compra (con el comprobante de pago) para que lo cambien.
- 2) Dentro de los primeros 12 meses a partir de la fecha de compra, Rival® reparará o reemplazará (sin costo alguno) el artefacto defectuoso si durante ese período se remite con flete prepagado a un servicentro autorizado. Para obtener el servicio de garantía, visítenos en la internet:

www.rivalproducts.com

o puede escribir a Rival c/o The Holmes Group, Atención: Devoluciones de Clientes, 32 B Spur Drive, El Paso, TX 79906. Debe tener a mano su comprobante de pago para solicitar servicio bajo garantía. CONSERVE SU COMPROBANTE DE PAGO. Esta garantía se extiende únicamente al comprador original y no se aplica a artefactos usados comercialmente, que han sido utilizados irrazonablemente o dañados (por causas diferentes a defectos o mal funcionamiento) mientras esté en posesión del cliente. **El fabricante no se responsabiliza por daños y perjuicios consecuenciales, incidentales o pérdidas comerciales causadas por el uso de este artefacto.** Algunos estados no permiten exclusiones ni limitaciones a las pérdidas consecuenciales, por lo que estas limitaciones podrían no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.



©2004 The Rival Company
Una division de "The Holmes Group"